



—
ANSELMO
MENDES
—



ANSELMO MENDES TEMPO 2016

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

2.000
Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,35

Acidez Total (Total acidity)

6,5 g/L

Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

20 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

Vinho branco feito a partir de uma vinha de Alvarinho plantada acima dos 200 metros de altitude. A vinha, com mais de 15 anos, é de baixa produção com níveis elevados de acidez e boa maturação. É um vinho feito à antiga com curtimenta total, com mais cor e mais taninos.

Pontos-chave

Vindima selecionada (apenas os cachos de varas atempadas são selecionados). Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Metade do lote faz fermentação total com as películas. A outra metade efetua fermentação com o cacho inteiro não desengaçado. Após fermentação os lotes são reunidos em barrica de carvalho francês onde efetuam um estágio de 9 meses com *bâttonage* regular.

Notas de prova

Cor dourada própria de curtimenta. Forte intensidade de aromas, de onde se destacam a casca de laranja caramelizada e um toque floral. No palato, apresenta taninos finos com uma belíssima estrutura ladeados por uma acidez viva e vincada.

(EN)

Type of wine

White wine made from grapes of Alvarinho variety from a vineyard planted above 200 meters of altitude. The vine, with more than 15 years old, has low production with high levels of acidity and good maturation. A wine made “the old way” with total fermentation on skins, with more color and more tannin.

Key points

Selected harvest (only the bunches from the more matured spurs are selected). Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Half of the batch undergoes total fermentation on skins. The other half ferments with the whole bunch of grapes non de-stemmed. After the fermentation the batches are joined in French oak barrels where they undergo a 9 months ageing with regular *bâttonage*.

Tasting notes

Deep gold color typical from the skin fermentation. Strong intensity of aromas where caramelized orange skin and hints of floral notes. On the palate, soft tannin with a beautiful structure side by side with a pronounced and stressed acidity.