



—
ANSELMO
MENDES
—

PARDUSCO PRIVATE AM EXP 2022



Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Monção and Melgaço sub-region

Castas (Varieties)

Alvarelhão

Produção (Production)

5.000
Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,42

Acidez Total (Total acidity)

6 g/L

Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

9 anos (years)

(PT)

Pardusco Private é um vinho tinto feito exclusivamente com a antiga casta Alvarelhão, conhecida localmente como Brancelho. Através das antigas tradições Portuguesas, é um vinho tinto que estagia durante um largo período de tempo em barricas usadas. Após a vinificação em depósito de inox, o vinho segue para estágio em barricas usadas de 400L. Um vinho tinto muito original, sedoso e com forte mineralidade.

Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Fermentação em cuba de inox seguido de estágio em barricas usadas de carvalho francês de 400L.

Notas de prova

Cor rubi aberta. No nariz aromas intensos a frutos vermelhos maduros como morango e cereja. Suave aroma a cedro proveniente do longo estágio em barrica. No palato, seco com presença de chocolate e couro disfarçado na acidez vincada e refrescante. Final longo e sedoso.

Sugestão de harmonização

Perna de borrego com especiarias ou lombo assado com legumes acompanhado de Pardusco Private são pratos diviniais que oferecem uma experiência de sabores únicos.

(EN)

Pardusco Private is a red wine made exclusively from the ancient grape variety Alvarelhão, known locally as Brancelho. Through the old Portuguese traditions, it is a red wine that ages for a long period of time in used oak barrels. After vinification in stainless steel deposit, the wine is aged in used oak barrels. A very original red wine, silky and with strong minerality.

Vinification

Grapes harvested by hand in small boxes and transported to the winery in a short period of time. Very gentle pressing of destemmed whole grapes. Fermentation in stainless steel tank followed by aging in used 400L French oak barrels.

Tasting notes

Pale ruby colour. On the nose intense aromas of ripe red fruits, strawberry and cherry. Soft cedar aroma from the long aging in barrels. On the palate, dry with chocolate and leather notes masked by the strong and refreshing acidity.

Pairing Suggestions

Leg of lamb with spices or roasted loin with vegetables accompanied by Pardusco Private are divine dishes that offer an experience of unique flavors.