



—  
ANSELMO  
MENDES  
—

## EXPRESSÕES ALVARINHO 2021

(PT)

### Tipo de vinho

Situada em Monção, a Quinta da Torre apresenta grande diversidade de solos nas suas oito parcelas distintas. O Expressões é criado, exclusivamente, a partir de uvas da casta Alvarinho da Quinta da Torre. São selecionadas as melhores uvas de cada parcela, permitindo assim a elaboração de um vinho rico, complexo e requintado. O estudo intensivo ao longo dos anos, por Anselmo Mendes, da casta Alvarinho no processo de fermentação e estágio em barrica está presente neste vinho.

### Vinificação

Durante o período da manhã, as uvas são colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com *bâtonnage* sobre borras totais. Estágio de 24 meses em garrafa.

### Notas de prova

Aroma floral, notas de jasmim acompanhado por flor de laranjeira. Nuances de baunilha e amêndoa estão harmoniosamente presentes transmitindo carácter e complexidade. A acidez vincada providenciada pela casta Alvarinho está em perfeita harmonia com a frescura que Expressões oferece.

### Sugestão de harmonização

Um vinho gastronómico, Expressões acompanha diferentes pratos de diferentes cozinhas. Um vinho enriquecedor que permite o equilíbrio entre diversos pratos. Desde as mais simples entradas a pratos mais complexos, Expressões enriquece o palato tornando-se assim numa experiência única. Este vinho deve ser servido entre 11-13°C.

(EN)

### Type of wine

Located in Monção, Quinta da Torre has a diversity of soils in its eight distinct plots. Expressões is made exclusively from Quinta da Torre's Alvarinho grapes. The finest grapes from each plot are selected, allowing the production of a rich, complex and refined wine. Anselmo Mendes intensive study of the Alvarinho grape variety over the years in the fermentation process and barrel ageing is present in this wine.

### Vinification

During the morning, the grapes are hand-picked into small boxes and transported to the winery in a short space of time. Very gentle pressing of destemmed whole grapes. Long cooling clarification. Fermentation in used 400-liter French oak barrels. Ageing in these barrels for 9 months with *bâtonnage* on total lees. Ageing in bottle for 24 months.

### Tasting notes

Floral aroma that reminds of jasmine and nuances of light vanilla. Notes of toast and caramel. In the mouth the well marked acidity and evident citric freshness mark this wine. Persistent, elegant and delicate finish.

### Pairing Suggestion

A gastronomic wine, Expressões accompanies different dishes from different cuisines. An enriching wine that allows a balance between different dishes. From simple starters to more complex dishes, Expressões enriches the palate, making it a unique experience. This wine should be served at 11-13°C.

### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde  
Alvarinho, Monção e Melgaço

### Castas (Varieties)

100% Alvarinho

### Produção (Production)

6.000  
garrafas (bottles)

### Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

### pH

3,32

### Acidez Total (Total acidity)

6,5 g/L

### Tempo aceitável de guarda

### Acceptable storage time

15 anos (years)

[www.anselmomendes.pt](http://www.anselmomendes.pt)