



—
ANSELMO
MENDES
—

ANSELMO MENDES TEMPO 2020

(PT)

O estudo da casta Alvarinho é observado no Tempo. Demonstrando elegância e riqueza é um vinho de excelência. As uvas são provenientes da Quinta da Torre, de uma parcela cuidadosamente selecionada, com mais de 15 anos. Uma parcela com baixos níveis de produção, porém excelentes níveis de acidez, em equilíbrio com uma ótima maturação. Remetendo ao passado, Tempo é um vinho feito à moda antiga com curtimenta total, permitindo assim a obtenção de mais cor e mais taninos.

Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo, uma seleção prévia é feita na vinha onde são colhidos apenas os melhores cachos. Ocorre maceração pelicular seguida de fermentação total, onde apenas uma parte fermenta com cacho inteiro não desengaçado. Após o término da fermentação, efetua um estágio de 9 meses em barrica de carvalho francês de 400 litros com *bâttonage* regular.

Notas de prova

Cor dourada vibrante, devido à curtimenta. Intensidade aromática onde prevalecem aromas a casca de laranja assim como uma leve avelã torrada. Os cítricos presentes remetem para uma excelente acidez. Os taninos finos oferecem volume, porém de uma forma equilibrada. Possui um toque floral, bem como uma bela mineralidade. O final é longo e complexo, evidenciando a sua graciosidade e elegância.

Sugestão de Acompanhamento

Vinho gastronómico que acompanha diversos pratos, desde pratos de peixe a entradas de queijos mais fortes. Deve ser servido entre 11-13°C.

(EN)

The study of the Alvarinho grape variety is observed in Tempo. Demonstrating elegance and richness, it is a wine of excellence. The grapes come from Quinta da Torre, from a carefully selected plot over 15 years old. A plot with low levels of production, but excellent levels of acidity, in balance with excellent ripeness. Reminiscent of the past, Tempo is a wine made the old-fashioned way with total fermentation on skins, thus allowing for more color and more tannins.

Key points

Grapes are harvested by hand in small boxes and transported to the winery in a short space of time. A previous selection is made in the vineyard where only the best bunches are harvested. Skin maceration takes place followed by total fermentation, where only part of the grapes is fermented with the whole bunch not destemmed. After fermentation, the wine undergoes a 9 months aging period in 400-liter French oak barrels with regular *bâttonage*.

Tasting notes

Vibrant golden color, due to skin fermentation. Aromatic intensity where aromas of orange peel prevail, as well as a slight toasted hazelnut. The citric fruits present lead to excellent acidity. The fine tannins offer volume, but in a balanced way. There is a floral touch, as well as a beautiful minerality. The finish is long and complex, highlighting its graciousness and elegance.

Food pairing:

A gastronomic wine that goes well with a variety of dishes, from fish dishes to starters with stronger cheeses. It should be served at 11-13°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

2.000
Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12% vol.

pH

3,48

Acidez Total (Total acidity)

6,8 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

20 anos (years)

www.anselmomendes.pt