



—
ANSELMO
MENDES
—

ANSELMO MENDES TEMPO LOUREIRO 2019

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

100% Loureiro

Produção (Production)

1.600

Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,30

Acidez Total (Total acidity)

6,5 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

20 anos (years)

(PT)

Uvas da casta Loureiro de uma única vinha localizada na margem esquerda do Rio Lima. A Quinta da Ferreira encontra-se a uma altitude de 35 metros e apresenta solos de origem granítica com faixas xistosas. Resultado do contínuo estudo de Anselmo Mendes na casta Loureiro, ao longo do vale do Rio Lima, onde um vinho repleto de frescura e exuberância aromática é conseguido.

Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Na receção é feito desengace total seguido da fermentação alcoólica em contacto com as películas. Estágio de 24 meses em barrica de carvalho francês de 400 litros com *bâttonage* regular.

Notas de prova

Cor dourada vibrante, intensidade aromática com notas florais que lembram a casta. O jasmim e a casca de laranja são alguns toques delicados que num primeiro instante são perceptíveis. Avelã torrada e um ligeiro fumado do estágio em barrica são igualmente presenciados. 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)

Loureiro grapes from a single vineyard located on the left bank of the River Lima. Quinta da Ferreira is located at an altitude of 35 meters and has granite soils with some schist. The result of Anselmo Mendes' continuous study of the Loureiro variety along the Lima River valley, where a wine full of freshness and aromatic exuberance is achieved.

Key points

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Total destemming is carried out on reception, followed by alcoholic fermentation in contact with the skins. Ageing for 24 months in 400-liter French oak barrels with regular *bâttonage*.

Tasting notes

Vibrant golden color, aromatic intensity with floral notes reminiscent of the grape variety. Jasmine and orange peel are some delicate touches that are noticeable at first. Toasted hazelnut and a slight smokiness from the barrel ageing are also present. The finish is long and complex, showing its grace 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.