



—
ANSELMO
MENDES
—

ALVARINHO DO GONÇALO 2021

(PT)

(EN)

Pontos-chave

Dois irmãos, duas castas, duas experiências. Da interpretação dos irmãos Tiago e Gonçalo das suas castas preferidas e do desafio ao pai, o enólogo Anselmo Mendes, de fazer novas experiências, nasceram dois vinhos.

O Alvarinho do Gonçalo é a interpretação pessoal de Gonçalo Mendes, de uma casta moldada pelas montanhas que rodeiam Monção e Melgaço.

Vinificação

Foram colhidas e selecionadas uvas de Alvarinho da Quinta da Torre, no Vale de Monção e Melgaço. Foi feita uma prensagem muito suave das uvas inteiras desengaçadas e uma longa clarificação com frio. O vinho estagiou 9 meses em barricas usadas de 400 L, onde fez fermentação maloláctica completa. Engarrafou-se em agosto de 2022 e seguiu-se um longo estágio de 3 anos em garrafa, até ao seu lançamento.

Notas de prova

Cor amarela dourada. Muito expressivo no nariz, com notas tropicais e notas subtils de especiarias, com o toque da maloláctica, mais perceptível ainda no sabor. Boca redonda, com bom volume e uma leve cremosidade.

Sugestão de harmonização

Vinho com um perfil muito gastronómico e diferenciador para acompanhar pratos de diversas cozinhas. Acompanha bem pratos de marisco, carnes brancas e queijos. Deve ser servido entre os 11°C e os 13°C.

Type of wine

Two brothers, two grape varieties, two experiments. From the brothers Tiago and Gonçalo's interpretation of their favourite grape varieties and the challenge to their father, winemaker Anselmo Mendes, to make new experiments, two wines were created.

The Alvarinho do Gonçalo is Gonçalo Mendes' personal interpretation of a grape variety moulded by the mountains surrounding Monção and Melgaço.

Vinification

Alvarinho grapes were harvested and selected from Quinta da Torre, in the Monção and Melgaço Valley. A very gentle pressing of the whole destemmed grapes and a long cold clarification were carried out. The wine was aged for 9 months in used 400 litre barrels, where it underwent complete malolactic fermentation. It was bottled in August 2022 and then aged for 3 years in the bottle until its release.

Tasting notes

Golden yellow colour. Very expressive on the nose, with tropical notes and subtle hints of spices, with a touch of malolactic, even more noticeable on the palate. The mouth is round, with good weight and light creaminess.

Pairing suggestion

A wine with a very gastronomic and distinctive profile to accompany dishes from diverse cuisines. It goes well with seafood dishes, white meats and cheeses. It should be served between 11°C and 13°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

1.330
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,34

Acidez Total (Total acidity)

6,0 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time
20 anos (years)