



—
ANSELMO
MENDES
—

LOUREIRO DO TIAGO 2020

(PT)

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 Loureiro do Tiago é a interpretação pessoal de Tiago Mendes, de uma casta moldada pela proximidade ao Oceano Atlântico.

Vinificação

Foram colhidas e selecionadas uvas das vinhas da Quinta da Ferreira, no Vale do Lima, onde a influência atlântica se faz sentir. Foi feita uma prensagem muito suave das uvas inteiras desengaçadas e uma longa clarificação com frio. O vinho fermentou em barricas usadas de 400 L, onde estagiou durante 6 meses. Engarrafou-se em março de 2021 e seguiu-se um longo estágio de 4 anos em garrafa, até ao seu lançamento.

Notas de prova

Cor amarelo-pálida e brilhante. No nariz sobressaem as notas florais e cítricas típicas da casta Loureiro, com um ligeiro carácter fumado do estágio em madeira. Na boca sente-se a elevada estrutura e corpo mediano, com uma acidez vibrante e final longo.

Sugestão de harmonização

Vinho muito gastronómico, com um bom corpo e estrutura para acompanhar pratos de diversas cozinhas. Ideal para entradas à base de mariscos e crustáceos, bem como queijos. Deve ser servido entre os 11°C e os 13°C.

(EN)

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.

Loureiro do Tiago is Tiago Mendes' personal interpretation of a grape variety shaped by its proximity to the Atlantic Ocean.

Vinification

Grapes were harvested and selected from the Quinta da Ferreira vineyards in the Lima Valley, where the Atlantic influence is felt. A very gentle pressing of the whole destemmed grapes and a long cold clarification were carried out. The wine fermented in used barrels of 400 litres, where it aged for 6 months. It was bottled in March 2021 and then aged for 4 years in the bottle until its release.

Tasting notes

Bright, pale yellow colour. On the nose, the floral and citrus notes typical of the Loureiro grape variety stand out, with a slight smoky character from ageing in wood. The palate is highly structured and medium-bodied, with vibrant acidity and a long finish.

Pairing suggestion

A very gastronomic wine, with good body and structure to pair with dishes from diverse cuisines. Ideal for starters based on shellfish and crustaceans, as well as cheeses. It should be served between 11°C and 13°C.

Denominação (Denomination)
DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)
100% Loureiro

Produção (Production)
1.730
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)
12% vol.

pH
3,10

Acidez Total (Total acidity)
6,5 g/L

**Tempo aceitável de guarda
Acceptable storage time**
10 anos (years)

www.anselmomendes.pt