



—
ANSELMO
MENDES
—

PARCELA ÚNICA ALVARINHO 2022

(PT)

Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho provenientes de uma só parcela da nossa Quinta da Torre. A Quinta da Torre é rica em solos de origem granítica de textura franco-arenosa, terraços fluviais e aluviões, sendo o Terroir ideal para a casta Alvarinho. Um vinho que revela o que de mais puro e original tem a casta Alvarinho. O perfil deste vinho é a apolo-gia da elegância e complexidade.

Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem muito suave de uvas inteiras desenga-çadas. Longa clarificação com frio. Fer-mentação em barricas novas de carvalho francês de 400 litros. Estágio nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

Notas de prova

No nariz lembra flores campestres com um ligeiro toque cítrico a toranja. En-volvido numa mineralidade delicada, aromas a avelã e canela bem como uma ligeira baunilha e caramelo provenien-tes da fermentação em barrica. Vinho elegante e complexo, no palato a acidez transmite corpo e estrutura. Final longo acrescentando um ligeiro fumado.

Sugestão de harmonização

Vinho bastante versátil, sendo possível acompanhar pratos de carne mais fortes ou peixes mais complexos, assim como mariscos e crustáceos. Na companhia de bacalhau com crosta de amêndoa em cama de puré de batata ou costeletas de borrego com alecrim, o vinho Parcela Única em perfeita harmonia enaltece fantásticos sabores. Deve ser servido entre 11-13°C.

(EN)

White wine made from grapes of Alva-rinho variety from a single plot of our Quinta da Torre. Quinta da Torre is rich in granite soils with a light sandy texture, fluvial terraces and alluvial soil, which makes it an ideal Terroir for the Alvarinho grape variety. A wine that reveals what the purest and most original Alvarinho variety has. The profile of this wine is the apology of elegance and complexity.

Vinification

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Very soft pressing of the whole de-stemmed grapes. Long cold clarification. Fermentation in new 400-litre French oak barrels. Ageing in these barrels for 9 months with bâtonnage on the whole lees. 12 months ageing in bottle.

Tasting notes

On the nose it reminds of wild flowers with a slightly citric grapefruit hint. In-volved in a delicate minerality, hazelnut and cinnamon aromas as well as a slight vanilla and caramel from oak fermenta-tion. Elegant and complex wine, on the palate the acidity transmits full body and structure. Long finish with a light smoky aftertaste.

Food pairing

A very versatile wine, it can be paired with stronger meat dishes or more complex fish, as well as shellfish and crustaceans. In the company of almond crusted cod on a bed of mashed potatoes or lamb chops with rosemary, Parcela Única wine in perfect harmony enhan-ces fantastic flavors. Should be served between 11-13°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

19.500
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

13% vol.

pH

3,32

Acidez Total (Total acidity)

6,3 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

10 anos (years)

www.anselmomendes.pt