



—
ANSELMO
MENDES
—



PARDUSCO 2024

(PT)

Pardusco era o nome dado aos vinhos tintos com pouca cor, grau alcoólico moderado e que viajavam bem, ou seja, envelheciam bem. Na época ainda não tinham a designação de Vinho Verde e mais tarde para se distinguirem destes chamavam-lhe “vinho maduro de Monção”.

Vinificação

Colheita manual em perfeito estado de maturação. Desengace total e maceração pelicular a frio. Fermentação longa e controlada a baixas temperaturas. Fermentação malolática feita na totalidade.

Notas de prova

Cor rubi única, um tinto com uma cor leve. No nariz apresenta ligeiras especiarias e frutos vermelhos maduros. Acidez vibrante e mineralidade bem presente. Equilíbrio e estrutura caracterizam o Pardusco.

Sugestão de harmonização

Sendo Pardusco um tinto leve, o seu acompanhamento é bastante amplo. Para além de diversos pratos de carnes brancas, entre diferentes petiscos tornam-se num par perfeito. Salada de frango com amêndoas torradas e tomate seco é uma ótima opção, assim como se torna numa perfeita combinação com várias entradas, tábua de enchidos e diversos queijos curados.

(EN)

Pardusco was the name given to the light colored reds, with low alcohol, which travelled well and aged well. Back in those days they didn't had the denomination of Vinho Verde and later in time they started to be known as “Mature wines of Monção”.

Vinification

Hand harvest at a perfect maturation point. Bunches de-steemed and cold maceration. Long and controlled fermentation at a low temperature. Complete malolactic fermentation.

Tasting notes

Unique ruby color, a wine with a light color. The aroma reveals light spices and red ripe fruit. Vibrant acidity and well present minerality. Balance and structure characterize the Pardusco.

Food pairing

As Pardusco is a light red wine, its accompaniment is very versatile. In addition to various white meat dishes, it makes a perfect match with different snacks. Chicken salad with toasted almonds and sundried tomatoes is a great option, as is a perfect match with various starters, a charcuterie board and various aged cheeses.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

Alvarelhão, Pedral, Verdelho-tinto

Produção (Production)

37.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12% vol.

pH

3,64

Acidez Total (Total acidity)

4,77 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

7 anos (years)