



—
ANSELMO
MENDES
—

ANSELMO MENDES A TORRE 2020

(PT)

Situada em Monção, no vale do rio Gadanha, a Quinta da Torre demonstra todo o seu potencial perante a casta rainha. Solos de aluvião e terraços fluviais e altitudes de 50 a 90 metros, apresenta diversidade através de oito parcelas da casta Alvarinho. Ao longo destas parcelas identificamos oito diferentes texturas de solos, originando vinhos únicos e singulares. Exclusivo da Quinta da Torre, A Torre origina da seleção das melhores uvas das melhores parcelas, permitindo assim a elaboração de um vinho único e elegante.

Vinificação

Durante o período da manhã, as uvas são colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês de 400 litros. Estágio em barricas durante 9 meses com *bâttonage* sobre borras totais.

Notas de prova

Aromas complexos e delicados. No nariz as notas cítricas demonstram o carácter varietal da casta Alvarinho. Notas de baunilha e amêndoa, o estágio em madeira é delicado e subtil. A acidez e mineralidade presentes encontra-se em harmonia transmitindo estrutura e complexidade. Fino e elegante, um terminar longo e persistente.

(EN)

Located in Monção, in the valley of the Gadanha River, Quinta da Torre demonstrates all its potential for the queen grape variety. With alluvial soils and fluvial terraces and altitudes of between 50 and 90 meters, the vineyard shows its diversity through eight plots of the Alvarinho variety. Throughout these plots we can identify eight different textures of soil, giving rise to unique and singular wines. Exclusive to Quinta da Torre, A Torre comes from the selection of the best grapes from the best plots, which allows for the production of a unique and elegant wine.

Vinification

During the morning, the grapes are hand-picked into small boxes and transported to the winery in a short space of time. Very gentle pressing of whole destemmed grapes. Long cold clarification. Fermentation in used 400 litre french oak barrels. Ageing in barrels for 9 months with *bâttonage* on total lees.

Tasting notes

Complex and delicate aromas. On the nose, citrus notes demonstrate the varietal character of the Alvarinho grape variety. Notes of vanilla and almonds, the oak ageing is delicate and subtle. The acidity and minerality are in harmony, conveying structure and complexity. Fine and elegant, a long and persistent finish.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

5.090
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)