ANSELMO MENDES



ALVARELHÃO PRIVATE 2023

Denominação (Denomination)
Espumante de Qualidade
de Vinho Verde Rosado,
Alvarelhão, Monção e Melgaço
Reserva

Castas (Varieties)
100% Alvarelhão

Produção (Production)
5.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)
11,5% vol.

pH
3,32

Acidez Total (Total acidity)
6,0 g/L

Tempo aceitável de guarda
Acceptable storage time
15 anos (years)

www.anselmomendes.pt

(PT)

Tipo de vinho
Alvarelhão Private 2023 é um espumante rosé obtido a partir da casta Alvarelhão. Trata-se de uma das castas mais antigas (classificada em 1790), que hoje é plantada principalmente no norte da região dos Vinhos Verdes. Revelando a sua sublimidade na sub-região de Monção e Melgaço, tornou-se a casta tinta de eleição. São selecionadas as melhores parcelas desta casta e através de uma vindima precoce obtêm-se uvas com um excelente equilíbrio entre uma acidez fresca e níveis de açúcar mais baixos, essenciais para a criação de um vinho base espumante de grande qualidade.

Pontos-chave
As uvas, criteriosamente selecionadas, foram prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto lágrima foi arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 48 horas. A fermentação decorreu em depósito de inox a 16°C durante cerca de 20 dias. Seguiu-se um período de estágio sobre as borras finas. O processo de espumantização seguiu o método tradicional de fermentação e estágio em garrafa de 24 meses, que permite ao espumante desenvolver aromas e sabores que revelam a elegância do Alvarelhão. Finda esta fase, procedeu-se ao dégorgement, retirando-se as leveduras, sendo a cápsula metálica substituída pela rolha definitiva.

Notas de prova
Exibe uma cor rosa casca de cebola, porém de forma subtil e apresenta bolhas finas e persistentes. No nariz é dlicado e elegante, fresco e complexo. Aromas frutados e notas de pastelaria. Exuberância e carácter que definem o Alvarelhão Private.

(EN)

Type of wine
Alvarelhão Private 2022 is a Rose Sparkling Wine obtained from the Alvarelhão grape variety. This is one of the oldest grape varieties (classified in 1790), which today is planted mainly in the north of the Vinhos Verdes region. Revealing its sublimity in the Monção and Melgaço sub-region, it has become the red grape variety of election. The best plots of this variety are selected and through an early harvest, grapes are obtained with an excellent balance between fresh acidity and lower sugar levels, which are essential for creating a high-quality sparkling base wine.

Key-points
The carefully selected grapes were pressed whole to obtain a high quality must. The tear must was cooled and decanted at low temperatures for 48 hours. The fermentation took place in stainless steel tanks at 16 °C for around 20 days. This was followed by a period of aging on the fine lees. The sparkling wine process followed the traditional method of fermentation and ageing in the bottle for 24 months, which allows the sparkling wine to develop aromas and flavours that reveal the elegance of Alvarelhão. At the end of this phase, the yeasts were removed and the metal capsule was replaced by a permanent stopper.

Tasting notes
The colour is an onion-skin pink, although it is subtle and presents fine, persistent bubbles. The nose is delicate and elegant, fresh and complex. Fruity aromas and pastry notes. Exuberant and character define Alvarelhão Private.

AGT 2026