ANSELMO MENDES



ALVARINHO PRIVATE
AM EXP
2020

(PT)

Vinho feito de uvas da casta Alvarinho exclusivamente da Quinta da Torre em Monção. Este vinho expressa o potencial da sub-região e da sua casta rainha assim como o estudo desta casta fermentada e estagiada em barrica. Este vinho provém da Quinta da Torre em Monção, casa senhorial do século XIV/XV, situada no vale do Gadanha com uma superfície total de 62 hectares, dos quais 48 hectares plantados com a casta Alvarinho e 2 hectares com a casta Alvarelhão. A altitude varia entre 55 a 90 metros e possui diferentes tipos de solo que vão desde terraços fluviais até granitos porfiroides. Este vinho tem origem numa das parcelas cujo solo é um granito profundo com granulometria média.

Pontos-chave
Uvas 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 nestas barricas durante 9 meses com bâtonnage sobre borras totais. Estágio de 9 meses em garrafa.

Notas de prova
Aroma floral muito delicado típico das uvas provenientes da quinta da Torre envolto numa mineralidade austera. Apresenta igualmente um aroma cítrico que transmite muita frescura. Na boca é longo e elegante.

Sugestão de harmonização
Ideal para acompanhar mariscos e crustáceos, bem como queijos e pratos de bacalhau. Deve ser bebido entre 11-13°C.

(EN)

Wine made from grapes of Alvarinho variety coming exclusively from Quinta da Torre in Monção. This wine expresses the potential of the subregion and its variety as well as the study of this variety fermented and aged in barrels. This wine comes from Quinta da Torre in Monção, a manor house from the XIV/XV century, located in Gadanha valley with a total surface of 62 ha, from which 48 ha are planted with Alvarinho variety and 2 ha com Alvarelhão variety. The altitude varies between 55 and 90 meters and has different soil types from alluvial terraces until porphyritic granite. This wine is born in one parcel whose soil is a profound granite with a medium granulometry.

Key points
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. 9 months of ageing in bottle.

Tasting notes
Very delicate floral aroma typical from the grapes coming from quinta da Torre wrapped on an austere minerality. It also shows a very fresh citric aroma. On the mouth is long and elegant.

Food pairing
Ideal for pairing with seafood and crustaceans as well as cheese and codfish plates. Should be served between 11-13ºC.

Denominação (Denomination)
DOC Vinho Verde
Alvarinho Monção e Melgaço

Castas (Varieties)
100% Alvarinho

Produção (Production)
3.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)
12,5% vol.

pH
3,32

Acidez Total (Total acidity)
6,3 g/L

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

FEV 2026

www.anselmomendes.pt