



# Muros Antigos Alvarinho, 2018

Anselmo Mendes  
PORTUGAL, MONÇAO, VINHO VERDE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Viticulture Raisonnée
<b>CÉPAGE(S)</b>	100% Alvarinho
<b>TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL</b>	1,5 g/l
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Vignes situées sur les communes de Monção et Melgaço, au cœur de la vallée de Minho. Le microclimat de cette vallée, crée par les montagnes qui l'entourent, fournit la combinaison parfaite de températures, de précipitations et de luminosité requise pour une maturité optimale des raisins
<b>EXPOSITION</b>	Sud-est
<b>GÉOLOGIE DU SOL</b>	Granite pauvres
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles. Courte période de macération pelliculaire. Pressurage doux des raisins entiers et égrappés. Clarification à froid pendant 48 heures. Longue fermentation à températures contrôlées entre 12 et 16°C.
<b>ÉLEVAGE</b>	4 mois minimum en cuves inox sur lies fines.
<b>DÉGUSTATION</b>	Robe de couleur jaune citron. Au nez, des arômes intenses d'agrumes, en particulier de citron accompagnés de légères notes florales. En bouche, l'attaque est fraîche et minérale et l'acidité vibrante. Une longue finale marquée d'une légère amertume d'agrumes, caractéristique typique du cépage.
<b>CONSOMMATION</b>	Idéal avec de la morue poêlée, lime, coriandre et pomme de terre grelot. Servir entre 8° et 10°C. Peut se conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

**CODE SAQ**  
11612555

**TYPE**  
Vin blanc

**FORMAT**  
12 X 750 ml



**PRIX PAR BOUTEILLE**  
22.25 \$



## PRIX ET MENTIONS



JANCIS ROBINSON  
17/20



WINE ENTHUSIAST  
90/100



DECANTER 93/100

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Fils et petit-fils d'agriculteurs et de viticulteurs, Anselmo Mendes a toujours été passionné par la terre et le vin, si bien qu'il s'est orienté vers des études à l'Institut Supérieur d'Agronomie à Lisbonne. En 1987, il devient ingénieur en agronomie. Sa carrière professionnelle démarre alors dans la maison « Borges » où il a fait ses armes durant dix ans. Il élabore à la fois des vins de Porto, des eaux-de-vie, des vins mousseux, des Vinhos Verdes et des vins de table des régions du Dão et du Douro. En 1997, son talent est enfin reconnu au Portugal où il est sacré œnologue de l'année. Anselmo Mendes est aujourd'hui reconnu comme l'un des plus grands œnologues du Portugal. Il produit dans la région du Vinho Verde, plus spécifiquement sur les terroirs de Melgaço et Monção. Afin d'éviter le transport des raisons sur une trop grande distance, Anselmo Mendes a débuté la construction d'un nouveau chai sur Monção. La fondation du chai datant du Moyen-Âge, il jumellera histoire et modernité, ce sera tout simplement magnifique.