



Curtimenta, 2020

Anselmo Mendes
PORTUGAL, MONÇAO, VINHO VERDE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Alvarinho
ÂGE MOYEN DES VIGNES	12 ans
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vin blanc à base de raisin d'Alvarinho, variété produite exclusivement à Monção et Melgaço. Les vignes ont plus de 12 ans et ont une faible production avec de niveaux élevés d'acidité et une bonne maturation. Un vin fait à l'ancienne avec la fermentation sur peaux pour obtenir plus de couleur et plus des tanins. Le but est d'obtenir le maximum du potentiel de la variété Alvarinho.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol de granite
VINIFICATION	Vendanges manuelles dans de petites caisses et transportés à la cave en peu de temps. Macération des peaux suivies d'une fermentation des peaux pendant quelques heures.
ÉLEVAGE	9 mois sur lies en fûts de chêne français. Puis 12 mois en bouteille.

CODE SAQ
14470572

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
44.25 \$



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 oenologue de l'année. Anselmo Mendes est aujourd'hui reconnu comme l'un des plus grands oenologues 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.