



Expressoes, 2021

Anselmo Mendes
PORTUGAL, MONÇAO, VINHO VERDE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Alvarinho
GÉOLOGIE DU SOL	Granite
VINIFICATION	Vendanges manuelles dans de petits caissons. Pas d'éraflage. Foulage. Pressurage vertical et décantation pendant 48h à 72h. La fermentation se fait en futs de chêne français.
ÉLEVAGE	9 mois sur lies en fûts de chêne français.

CODE SAQ
14470556

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
47.75 \$



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 Monçao. Afin d'éviter le transport des raisons sur une trop grande distance, Anselmo Mendes a débuté la construction d'un nouveau chai sur Monçao. La fondation du chai datant du Moyen-Âge, il jumellera histoire et modernité, ce sera tout simplement magnifique.