



Muros Antigos Escolha, 2023

Anselmo Mendes
PORTUGAL, MONÇAO, VINHO VERDE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
ÂGE MOYEN DES VIGNES	10 à 35 ans
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles sont situés sur les trois meilleurs terroirs de vins blancs de la région, soit la vallée de Minho pour le cépage Alvarinho, la vallée de Lima pour le Loureiro et la vallée du Douro pour l'Avesso.
GÉOLOGIE DU SOL	Granitique et sablonneux
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage doux. 48 heures de décantation. La fermentation lente a lieu en cuves inox à basse température, entre 12 et 16° C.
ÉLEVAGE	4 mois minimum sur lies fines avec bâtonnage régulier.

CODE SAQ
14831614

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



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 œnologues 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.