



Parcela Unica, 2021

Anselmo Mendes
PORTUGAL, MONÇAO, VINHO VERDE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Alvarinho
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	6,5 g/l
SUPERFICIE	60 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les raisins proviennent exclusivement d'une parcelle exprimant le plein potentiel de sa sous-région, l'authenticité et l'originalité du cépage
GÉOLOGIE DU SOL	Granitique
VINIFICATION	Raisins cueillis à la main dans de petites caisses et transportés à la cave dans un court laps de temps. Pressurage très doux des raisins entiers égrappés. Longue clarification à froid. Fermentation en barriques neuves de chêne français de 400 litres.
ÉLEVAGE	Élevage dans ces barriques pendant 9 mois avec bâtonnage sur l'ensemble des lies. 12 mois de vieillissement en bouteille.

CODE SAQ
14470530

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
57.25 \$



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 Monçao. Afin d'éviter le transport des raisins 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.