



## Pardusco, 2024

Anselmo Mendes  
PORTUGAL, MONÇÃO, VINHO VERDE

Un rouge à boire frais, le Pardusco est un vin de soif du Portugal à prix doux.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	40% Alvarelhao, 30% Pedral, 25% Borraçal, 5% Vinhao
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 20 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.7 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent au cœur de la vallée de Minho, plus précisément dans la sous-région de Monção / Melgaço. Le microclimat de cette vallée, créé par les montagnes qui l'entourent, fournit la combinaison parfaite de températures, de précipitations et de luminosité requise pour une maturité optimale des raisins
EXPOSITION	Sud, Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Granitique
VINIFICATION	Vendanges manuelles à maturité parfaite. Égrappage total. Macération pelliculaire à froid. Fermentation malolactique complète.
ÉLEVAGE	Après fermentation, le vin s'affine en fûts usagés provenant de fûts anciennement utilisés pour l'Alvarinho. Cela permet une micro-oxygénation pour adoucir les tanins.

CODE SAQ  
14347574

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
17.75 \$



### 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 Monção. Afin d'éviter le transport des raisins 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.