



—  
ANSELMO  
MENDES  
—

## CURTIMENTA ALVARINHO 2021



### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde  
Alvarinho, Monção e Melgaço

### Castas (Varieties)

100% Alvarinho

### Produção (Production)

4.000  
garrafas (bottles)

### Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

### pH

3,47

### Acidez Total (Total acidity)

6,1 g/L

### Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

15 anos (years)

(PT)

### Tipo de vinho

Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho exclusivamente produzidas em Monção e Melgaço. As vinhas têm mais de 14 anos e são de baixa produção com níveis elevados de acidez e boa maturação. É um vinho feito à antiga com curtimenta, com mais cor e mais taninos. Pretende explorar ao máximo o potencial da casta Alvarinho.

### Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Maceração pelicular seguida de fermentação com as películas durante algumas horas. Termina a fermentação em barricas usadas de 400 litros de carvalho francês. Nas mesmas barricas sofre bâtonnage durante 9 meses sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

### Notas de prova

Nariz muito complexo, presença de feno, canela, juntamente com notas especiadas e minerais. No palato, ligeiros herbáceos típicos da casta com uma componente mineral bem presente e vibrante. Grande estrutura de boca com uma acidez bem fresca juntamente com um final amplo, envolvente e longo.

(EN)

### Type of wine

White wine made from grapes of Alvarinho variety produced exclusively in Monção and Melgaço. The vines are more than 14 years old and have low production with high levels of acidity and good maturation. A wine made “the old way” with fermentation on skins, with more color and more tannins. It intends to get the maximum potential from the Alvarinho variety.

### Key points

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Skin maceration followed by fermentation on skins for some hours. The fermentation finishes in used, 400-litre French oak barrels. Undergoes bâtonnage for 9 months on the whole lees. 12 months ageing in bottle.

### Tasting notes

Complex nose, hay, cinnamon, along with spicy and mineral aromas. On the palate, slight herbaceous along with a mineral component typical from the variety. Great structure with a fresh acidity along with a large, evolving and long end.