

CONTACTO ALVARINHO 2024



Estabelecida em 2022, a Mendes & Symington é a nossa parceria com o reputado enólogo e produtor de Vinho Verde, Anselmo Mendes. Os nossos vinhos refletem o terroir único da prestigiada região de Vinho Verde DOC no Norte de Portugal.

O VINHO

Contacto Alvarinho é obtido a partir da casta nobre Alvarinho exclusivamente produzida na sub-região de Monção e Melgaço. A localização desta sub-região facultar-lhe um clima temperado, estando rodeada por um conjunto de serras das fronteiras espanhola e portuguesa que nos permitem uma conjugação única entre a pluviosidade, a temperatura e luminosidade necessárias para a perfeita maturação das uvas. Na produção deste vinho, foram seleccionadas vinhas próximas do rio com solos de origem granítica de textura franco-arenosa. Situadas a baixa altitude, com aluviões e terraços fluviais bem presentes, oferecem ao vinho a complexidade e mineralidade próprias da casta.

ENOLOGIA

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Efetuado desengace total com uma ligeira maceração peculiar. Clarificação pelo frio a 12°C. Fermentação com velocidade e temperatura controlada.

PROVENIÊNCIA
 Monção e Melgaço

CASTAS
 100% Alvarinho

ENÓLOGO
 Anselmo Mendes

TEOR ALCOÓLICO
 12.5 %

ACIDEZ TOTAL
 7 g/L (ácido tartárico)

PH
 3.30

MÉTODO DE ENVELHECIMENTO
 Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com bâtonnage regular.

NOTAS DE PROVA
 Cor limão pálido. Aroma fino e intenso marcadamente mineral. Notas cítricas bem presentes e complexidade no palato. Leves notas de chá e toranja, oferecem estrutura aliada a uma grande untuosidade e cremosidade. Final longo e complexo. Deve ser servido a 10-12°C.

MORE INFO
 Alergénios: Contém sulfitos.
 Armazenagem: Pronto para consumo imediato, embora o vinho tenha potencial para continuar a evoluir favoravelmente na garrafa por 10 anos.
 Temperatura de Serviço: 10°C - 12°C
 Peso da Garrafa: 420 g