



## A casta não é tudo

Com o lançamento deste Expressões, Anselmo Mendes pretende também marcar uma posição. A casta Alvarinho é propositalmente omitida e o destaque vai para a região Monção-Melgaço.

18 €20

**Expressões**

Vinho Verde

Monção-Melgaço branco 2013

Anselmo Mendes

Para a  
mesa

“A casta Alvarinho é apenas uma ferramenta para fazer o vinho e por si só não exprime o território. No momento actual tão discutido da casta, omiti-la é um sinal claro de mudança, afirmando Monção-Melgaço como região de excelência de vinhos brancos.” As palavras são de Anselmo Mendes e marcam, desde já, todo um novo rumo estratégico. Perdida que está a primeira parte da batalha pela denominação exclusiva Alvarinho, a sub-região de Monção e Melgaço afirma a sua excelência pela mão de um dos seus mais notáveis embaixadores.

Este Expressões salienta o terroir, não a casta. E se é verdade que as uvas são 100 por cento Alvarinho, o que chega ao olho do consumidor é a sua origem geográfica. Num futuro próximo, tudo indica, teremos vinhos Alvarinho oriundos de toda a região dos Vinhos Verdes, mas — e é essa a mensagem de Anselmo — vão ter de ser muito bons para ombrear com os de Monção-Melgaço. Para já, a fasquia fica colocada bem alto.

Para o produtor e enólogo, esta é também uma nova fase da sua carreira. Depois dos clássicos Muros e da inovação no perfil

e filosofia dos Alvarinho, com as marcas Contacto, Curtimenta e Parcela Única, agora trata-se de “exprimir um conjunto de factores ambientais e humanos que revelam o vinho no território onde foi produzido”, explica Anselmo Mendes.

A vinificação foi feita com desengace total e prensagem suave, seguida de decantação a 12°C em cuba de inox durante 48 horas e fermentação em barricas novas e usadas de carvalho francês (400 litros) com tosta mínima. O vinho estagiou depois nove meses sobre as borras totais. Resultado final: “Conjuga a elegância e mineralidade do Parcela Única com o corpo e volume do Curtimenta.” Promete. (LF)

Muito austero e mineral, com elegantes apontamentos de casca de laranja, notas vegetais e gengibre. Grande presença de boca, bastante complexo, personalizado, fino e elegante, cheio de sabor, super fresco no final longo, crocante e distinto. (13%) LL



Acompanhe-o com pratos de peixe elaborados, ou com molho. Fará bela harmonia, igualmente, com presunto ibérico de bolota.