Anselmo Mendes

Anselmo Mendes Contacto est une expression vibrante de l'Alvarinho , offrant une élégance florale, une fraîcheur citronnée et une complexité minérale qui reflètent l'essence de Monção et Melgaço .

Anselmo Mendes WINEMAKER

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Albarino

Contacto Alvarinho 2024

Vinho Verde, Portugal

Région et Vignobles

Contacto est produit exclusivement à partir de raisins d'**Alvarinho**, cultivés dans la sous-région de **Monção et Melgaço**, au cœur du **Vinho Verde**, au Portugal. Cette région bénéficie d'un **climat tempéré**, proche de la frontière espagnole, qui garantit un équilibre parfait entre **pluies, ensoleillement et températures**, essentiel à une maturation optimale des raisins.

Les vignobles sont situés près des rivières, sur des **sols granitiques à texture sablo-limoneuse**, qui renforcent le **caractère minéral et la fraîcheur** du vin. Ces vignobles de basse altitude, enrichis par des dépôts alluviaux, contribuent à la complexité et à la légère amertume caractéristiques de l'Alvarinho.

Vinification

Ce millésime a été élaboré avec une précision minutieuse, en commençant par une récolte manuelle dans de petites caisses pour préserver la qualité des raisins. Les grappes ont été rapidement transportées au chai, où elles ont été **égrappées entièrement**, suivies d'une courte période de macération.

La fermentation a été conduite à des températures contrôlées pour extraire les meilleurs arômes et saveurs. Le vin a ensuite été élevé pendant un **minimum de trois mois sur lies fines**, ce qui a enrichi sa texture, sa complexité aromatique et sa longueur en bouche. Ce processus méticuleux garantit l'élégance et le caractère unique du vin.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verdâtres.
- **Arômes** : Délicats et floraux, avec une forte concentration aromatique, marqués par des notes de citron et des touches minérales.
- **Bouche** : Fraîche et vive, avec une acidité bien équilibrée qui souligne son cœur citronné. La minéralité ajoute complexité et élégance, menant à une finale longue et raffinée.

Anselmo Mendes
WINEMAKER

Contacto Alvarinho 2024

Le Saviez-Vous ?

Contacto a été l'un des premiers vins à démontrer le potentiel de vieillissement de l' **Alvarinho**, prouvant que ce cépage, lorsqu'il est bien travaillé, peut évoluer magnifiquement avec le temps. Il peut être conservé jusqu'à **10 ans**, en faisant un excellent choix pour la garde.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Bar grillé au beurre citronné** : Complète les notes citronnées et minérales du vin.
- **Salade de chèvre frais, noix et miel** : Équilibre la fraîcheur du vin avec des saveurs crémeuses et noisettées.
- **Risotto aux fruits de mer** : Met en valeur l'acidité vive et la minéralité du vin.
- **Sushi et sashimi** : La fraîcheur et l'élégance du vin s'accordent parfaitement avec la délicatesse des poissons crus.

91

Robert Parker (RP) : 91 Points (2024)

The 2024 Contacto Alvarinho is part of a joint venture with the Symington family, but the brand has existed since 2008, and the Symingtons have had 50% of the brand since 2023. The concept here comes from the skin contact, which varies depending on the acidity and the ripeness; in very warm years, they avoid full skin contact because it lowers acidity. Here we're talking 12 hours at 12 degrees Celsius for 70% of the grapes, so it's not at all an "orange" wine. In fact, the color is as pale as the Muros Antigos. The difference here is the soils where the grapes grow—in the Quinta da Torre, the soils are alluvial (still granitic) but with a little more clay (8%) and more resistance to drought. It started quite shy, but the wine is more aromatic and floral; it has more volume and is more concentrated, because of the soils and the skin contact. It comes in at 12.5% alcohol, a pH of 3.3 and seven grams of acidity—a little of those factors is what happens with the alluvial soils, but the higher pH is because there's more potassium for the grapes and the acidity is also higher; but it's more because of the temperature, which in the Quinta da Torre, a valley, is lower at night than in the slopes from Melgaço, where the grapes from Muros Antigos come from. 360,000 bottles produced. It was bottled in January 2025.