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.

WINEMAKER

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Albarino

Contacto 2023

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 2023

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.

89

Robert Parker (RP) : 89 Points (2022)

The 2022 Alvarinho Contacto comes in at 12.7% alcohol. It is probably just the method of vinification, but this seems a little deeper and a little livelier than the Muros Antigos in this report. The finish here seems a little longer and the wine seems a little tighter, even though this is also refined and polished. There is a certain stylistic similarity in making approachable and gentle Alvarinho this year. This Alvarinho should hold well, but it does need some time to become a little more expressive of the grape. There, the Muros Antigos in its youth is the slight winner. This should improve, though. It should hold for at least the rest of the decade, maybe more, so there is no rush if you give it until this fall or even next spring rather than this summer. It is gentle enough right now that it will be a pleasure to drink this summer too. It seems a step short of exceptional this year.