Anselmo Mendes

Anselmo Mendes Curtimenta est un vin blanc exceptionnel élaboré exclusivement à partir de raisins Alvarinho , provenant des meilleurs vignobles de Monção et Melgaço , dans la région de Vinho Verde DOC . Ce vin audacieux explore le potentiel de l'Alvarinho grâce à une vinification avec macération pelliculaire , apportant texture, structure et complexité.

Anselmo Mendes
WINEMAKER

Curtimenta 2023

Vinho Verde, Portugal

Région et Vignobles

Les vignobles de **Curtimenta** se situent dans la prestigieuse sous-région de **Monção et Melgaço**, au sein de l'appellation **Vinho Verde DOC** au Portugal. Avec son climat atlantique frais et ses sols granitiques, cette région est idéale pour la culture de l' **Alvarinho**, qui y développe une acidité naturelle et une intensité aromatique.

Les vignes utilisées pour ce vin ont plus de **14 ans**, produisant de faibles rendements et des raisins concentrés. La gestion rigoureuse des vignobles garantit un équilibre parfait entre **acidité élevée** et maturité optimale, indispensable pour créer un vin à la fois frais et profond.

Vinification

Curtimenta est élaboré en combinant des techniques traditionnelles avec une précision moderne. Les raisins récoltés manuellement sont transportés rapidement au chai pour préserver leur intégrité. Une **maceration pelliculaire** est ensuite réalisée, laissant le jus fermenter au contact des peaux pendant quelques heures, ce qui renforce la couleur, les tannins et la complexité.

La fermentation se termine dans des **barriques françaises usagées de 400 litres**, où le vin repose pendant **9 mois sur lies**, avec un **bâtonnage** régulier pour augmenter la richesse et la texture. Après cet élevage, le vin bénéficie d'un vieillissement supplémentaire en bouteille pendant **12 mois**, permettant aux arômes de s'intégrer et de se développer pleinement. Ce processus minutieux donne un vin structuré, complexe et vibrant.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Albarino

Anselmo Mendes
WINEMAKER

Curtimenta 2023

Notes de Dégustation

- **Robe** : Teinte dorée avec des reflets ambrés, signe de la macération pelliculaire.
- **Nez** : Bouquet complexe de **foin**, de **cannelle** et de délicates **notes épicées**, accompagnées d'un caractère **minéral marqué**.
- **Bouche** : Vive et texturée, avec de légères notes **herbacées**, une structure minérale distinctive, et une acidité fraîche et vive. Le vin est corsé, avec une **finale longue et évolutive**, révélant une complexité et une élégance superposées.

Le Saviez-Vous ?

Curtimenta fait référence à la technique traditionnelle de fermentation des vins blancs avec macération pelliculaire. Cette méthode ajoute des tannins, de la structure, et une tonalité ambrée distinctive au vin. Associée à l'élevage en barriques, elle permet à **Curtimenta** de se démarquer comme l'une des interprétations les plus innovantes de l'**Alvarinho**.

Accords Mets et Vins

- **Noix de Saint-Jacques Snackées au Beurre Citronné** : Sublime les notes minérales et l'acidité du vin.
- **Poulet Rôti avec Sauce aux Herbes** : Équilibre la richesse et le caractère herbacé du vin.
- **Bacalhau à Brás (Morue au Four avec Œufs et Pommes de Terre)** : Un accord classique portugais qui complète la texture et la complexité du vin.
- **Fromage de Chèvre Affiné** : L'acidité et la structure du vin s'harmonisent magnifiquement avec le côté piquant du fromage.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2019)

The 2019 Curtimenta is all Alvarinho, aged for nine months in used French oak after fermentation with skin contact for 24 hours. It comes in at 12.8% alcohol, something less than 1.5 grams of residual sugar and 5.6 of total acidity. This is completely different in style than Mendes's Parcela Única, its long-time sibling as an upper-level wine. Feeling deeper than I expected, at least in terms of mouthfeel, this adds predictable grip on the finish and handles the wood very well. It's a big white table wine that is most suitable for a food pairing, not simple sipping on the porch. In fact, the Parcela Única this year is far more elegant and less stern, if a touch oakier. This certainly changes what you might think Vinho Verde is supposed to be. At the moment, it seems exceptional. It should age well, but it drinks nicely now too. If I had a quibble, it wasn't quite as impressive the next day.