

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)



1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Anselmo Mendes Pardusco Tinto 2012 \(750ml\)](#)



Anselmo Mendes Pardusco Tinto 2012 (750ml) - 00211512

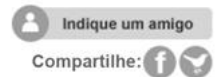


Produtor: Anselmo Mendes
Classificação: Tinto
Uva: Alvarelhão
País: Portugal
Safra: 2012

De R\$ 92,50
Por R\$ 78,63
 em 3X de R\$ 26,21 sem juros



Características Organolépticas: Cor rubi mediana, linda transparência. Perfil olfativo singular: fruta vermelha ácida, depois esfumado e musgo, mas o caráter vinoso domina. Leve, cheio de frescura, guloso e muito harmonioso.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Não especificado

Tânicos: Não especificado.

Acidez: Não especificado.

Madeira: Não especificado.

Estágio da Evolução: Não especificado.

Região: Minho - Monção e vale do Lima.

Composição de Castas: Alvarelhão, Pedral, Cainho, Borraçal e Vinhão

Amadurecimento: Rápido em barricas velhas.

Estimativa de Guarda: 5 anos

Temperatura de Serviço: 14-16°C

Características Climáticas: Clima atlântico. Alta pluviosidade: (até 1.500mm/ano em geral, 800mm/ano na sub-região de Monção).

Características do Solo: Granítico.

Elaboração: Vindima manual. Desengace total e maceração pelicular a frio. Ligeira curtimenta (12 horas) e longa fermentação a baixa temperatura. A malolática é feita na totalidade. Rápido amadurecimento em barricas velhas de Alvarinho, apenas para micro-oxigenar o vinho.

Características Organolépticas: Cor rubi mediana, linda transparência. Perfil olfativo singular: fruta vermelha ácida, depois esfumado e musgo, mas o caráter vinoso domina. Leve, cheio de frescura, guloso e muito harmonioso.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 12,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Excelente como vinho de aperitivo. Cogumelos recheados com farofinha de bacon. Arroz de lampreia. Delícia com torresmos crocantes!

Premiações mais Relevantes: JANSIS ROBINSON: 17 de 20 pontos REVISTA DE VINHOS: 16 pontos

Classificação Legal: Vinho Verde D.O.C.

Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.