

## Muros Antigos Escolha

### Вино Мўрос Антигос Эсколья, белое сухое

**Страна:** Португалия

**Регион:** Виньо Верде

**Производитель:** Anselmo Mendes Vinhos

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорт винограда:** Лоурейру (40%), Авессу (40%), Альваринью (20%)

**Выдержка:** 3 месяца на дрожжевом осадке

**Особенности производства:** ручной сбор урожая

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватыми бликами

**Аромат:** цитрусовый, освежающий с яркими минеральными, цветочными, фруктовыми и мятными нотами

**Вкус:** живой, освежающий, кристально чистый, с тонами цитрусовых, зеленых яблок, и медовыми нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** идеально в качестве аперитива. Его также можно подавать к морепродуктам, легким салатам и закускам



## Passaros Alvarinho-Loureiro

### Вино Пассарос Алваринью-Лоурейру, белое сухое

**Страна:** Португалия

**Регион:** Виньо Верде

**Производитель:** Anselmo Mendes Vinhos

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорт винограда:** Лоурейру (50%), Альваринью (50%)

**Выдержка:** 3 месяца на тонком дрожжевом осадке с регулярным батоннажем

**Особенности производства:** ручной сбор урожая

**Цвет:** лимонный с зеленоватыми бликами

**Аромат:** цитрусовый, освежающий тонами зеленого яблока и мокрых камней

**Вкус:** легкий, сбалансированный с освежающей кислотностью и фруктово-минеральным послевкусием

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** идеально в качестве аперитива. Его также можно подавать к морепродуктам, легким салатам и закускам, овощам на гриле



Анселму Мендеш родился и вырос в небольшом португальском городке Монсао (Monção), расположенном на самом севере страны. Именно там, еще будучи ребенком, он познакомился с культивацией лозы и производством вина. Сорт альбаринью (или, в португальской транскрипции, альваринью) и вино, которое производилось из него, сразу же стали частью его жизни, причем до такой степени, что сегодня слова «Анселму Мендеш» и «альваринью» стали практически синонимами.

В 1987 году Мендеш закончил Технический университет Лиссабона по специальности «Аграрное и промышленное машиностроение», а шестью годами позже получил и диплом энолога.

В каждом регионе, в котором Анселму Мендешу приходилось работать, он везде культивировал в себе страсть к природе, старался услышать «голос» каждого виноградника и показать лучшие качества, что есть у каждого вина. Сегодня в качестве консультанта винодел успешно трудится во многих проектах не только в Португалии, но и за ее пределами. В Винном гиде Роберта Паркера (Wine Buyer's Guide) он назван «одним из величайших виноделов Португалии».

Анселму Мендеш начал производство вин из альбаринью в 1998 году в субзоне Monção и Melgaço, и в этом же году был назван виноделом года по версии Revista de Vinhos. В 2010 г. Мендеш вновь завоевал это высокое звание. В 2012 г. стал производителем с самым высоким рейтингом в Карманном винном справочнике Хью Джонсона, а Хосе Пенин назвал его «самым передовым производителем альваринью».

В настоящее время он производит вино из 3 сортов винограда в 3 субзонах региона Vinho Verde: Альваринью в Minho Valley, Лоурейру в Lima Valley и Авессу в Douro Valley.