



2017 Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC, Anselmo Mendes

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux lueurs vertes. Parfums délicats de Granny Smith, de limette et d'herbes des prés. Belle densité et fraîcheur en bouche à la minéralité marquée, un solitaire dans sa catégorie. De la vivacité faite de minéralité épicée et de fruits tropicaux. C'est un vin de caractère avec beaucoup de classe, de fondant et de longueur à un prix ridiculement bas ! Il n'a vraiment rien à voir avec les Vinho Verde détestables dans leur manque de maturité que l'on peut trouver en supermarché. Anselmo Mendes est un œnologue prodige!

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Rios do Minho
Sous-région:	Vinho Verde
Producteur:	Anselmo Mendes
Notation(s):	Score 17.5/20
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Référence:	0619117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Muros Antigos Escolha

Vinho Verde DOC
Anselmo Mendes

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	40% Loureiro, 40% Avesso, 20% Alvarinho
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés