



Passáros 2025

Anselmo Mendes est LA référence de l'Alvarinho dans la région du Vinho Verde. Passáros allie sa précision à la touche florale du Loureiro — une excellente introduction, abordable, à son style.

Arômes floraux et fruités avec une forte présence d'agrumes. Bouche fraîche et légère, touche minérale et finale longue et délicate.

Producer	Anselmo Mendes
Region	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Cépage	50 % Alvarinho, 50 % Loureiro
Drinking window	À déguster de préférence jeune et frais ; potentiel de garde d'environ 5 ans après la récolte (2025-2030).
Alc.	12.0%
Vinificatie	Vendange manuelle en petites caisses, transport rapide au chai. Égrappage complet, pressurage doux en grappes entières, clarification du moût à froid extrême et fermentation prolongée à basse température (12-16°C).
Rijping	Au moins 3 mois sur lies fines, avec bâtonnage régulier.

8,70 €