VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Curtimenta Alvarinho, 'Moda Antiga' 2019

Ce qui rend ce vin unique est le préservation de la peau pendant la fermentation. De plus en plus de viticulteurs reviennent à l'ancienne pratique consistant à préserver les peaux dans le jus pendant plusieurs heures avant la fermentation, mais très peu s'aventurent à tremper les peaux pendant la fermentation. Anselmo Mendes fait fermenter le jus dans des fûts en bois (seul un nombre limité de fûts est renouvelé chaque année afin que l'influence de l'arôme du bois sur le vin reste faible). Les peaux restent avec le jus pendant les deux premiers jours de la fermentation, ce qui donne beaucoup de composants aromatiques supplémentaires qui sont jetés avec les peaux dans la plupart des vins blancs. En donnant le nom de "moda antiga" à cette cuvée spéciale d'Alvarinho, Anselmo Mendes fait référence aux techniques de vinification utilisées par les générations précédentes. Ici, le processus de trempage des peaux pendant la fermentation était une différence notable par rapport à la manière moderne de faire du vin blanc (aujourd'hui, les peaux sont généralement séparées du jus immédiatement ou restent trempées dans le jus pendant quelques heures tout au plus avant que la fermentation ne commence alors que le moût est fermement refroidi).

Producer	Anselmo Mendes
Région	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Cépage	Alvarinho
Drinking window	2025-2026
Alc.	13.0%
Vinificatie	en fût avec macération pelliculaire pendant les premiers jours de la fermentation
Rijping	9 mois en fût

37,51 €