



Passáros 2025

Anselmo Mendes is dé referentie voor Alvarinho in de Vinho Verde-regio. Pássaros combineert zijn precisie met de florale, kruidige toets van Loureiro — een uitstekende, betaalbare introductie tot zijn stijl.

Florale en fruitige aroma's met een uitgesproken citrustoets. Fris en licht in de mond, met minerale toets en een lange, delicate afdronk.

Producent	Anselmo Mendes
Regio	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Druivenras	50% Alvarinho, 50% Loureiro
Drinking window	Op zijn best jong en fris te drinken; bewaarpotentieel tot ongeveer 5 jaar na de oogst (2025-2030).
Alc.	12.0%
Vinificatie	Manueel geoogst in kleine kratten, snel naar de kelder gebracht. Volledige ontsteling, zachte druivenpersing, extreem koude bezinking van de most en verlengde gisting op lage temperatuur (12-16°C).
Rijping	Minstens 3 maanden op de fijne gist, met regelmatige bâtonnage (oproeren van de gist).

8,70 €