



—  
ANSELMO  
MENDES  
—



# PÁSSAROS ALVARINHO E TRAJADURA 2015

## Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

## Castas (Varieties)

70% alvarinho, 30% trajadura

## Produção (Production)

40.000  
garrafas (bottles)

## Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

## pH

3,28

## Acidez Total (Total acidity)

6,4 g/L

## Tempo aceitável de guarda

### Acceptable storage time

5 anos (years)

## (PT)

### Tipo de vinho

Vinho branco feito da selecção das duas melhores castas brancas da Região: Alvarinho e Trajadura.

O Alvarinho transmite estrutura e corpo, a Trajadura intensidade aromática.

### Pontos-chave

Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação extrema do mosto a frio. Fermentação a baixa temperatura: 12-16°C. Estágio mínimo de 4 meses sobre borras finas.

### Notas de prova

Aroma floral e frutado. Sabor fresco e frutado. Boa estrutura e equilíbrio.

## (EN)

### Type of wine

White wine made from a selection of the two best white varieties in the Region: Alvarinho and Trajadura.

Alvarinho conveys structure and body, Trajadura aromatic intensity.

### Key points

Soft pressing of the whole de-stemmed grape. Extreme cold must clarification. 12-16°C low temperature fermentation. Minimum 4 month ageing on fine lees.

### Tasting notes

Floral, fruity aroma. Fresh, fruity flavour. Good structure and well-balanced.