

BOLSA DE VINHOS

Os vinhos de *Anselmo Mendes*

O que é um grande enólogo? É uma pessoa que soube levar à prática toda a teoria que aprendeu. Mas mais: alguém que continua a estudar e a pesquisar, sempre. Anselmo Mendes é um desses protagonistas. Ele é sem sombra de dúvidas um dos melhores que pululam por cá.

Para situar alguém ou alguma coisa somos quase sempre tentados a estabelecer comparações. É a forma mais rápida, por vezes mais eficaz, para transmitir a nossa avaliação. Em relação ao eng.^o Anselmo Mendes não fugimos à regra e, para o situar, diremos que é um dos melhores enólogos de Portugal. Hoje, os vinhos são dele!

Nasceu em Monção e no final da década de oitenta concluiu uma licenciatura em Engenharia Agro-Industrial pelo Instituto Superior de Agronomia de Lisboa. Estagiou depois na Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes em «Isolamento e Selecção de Leveduras».

Em 1988 entra como enólogo na Sociedade dos Vinhos Borges e fica responsável pelos vinhos do Porto, vinhos verdes, Douro, Dão e espumantes. É responsável pelo crescimento da empresa na área vitícola dos Vinhos Verdes, Dão e Douro e pelos projectos de desenvolvimento na área de enologia, novas adegas e remodelação de outras.

Entre 1991 e 1993 fez pós-graduações em Enologia na Universidade Católica do Porto e de 1991 a 1995 frequentou vários cursos de formação profissional na Universidade de Bordéus.

Em 1998 passou a enólogo consultor dos Vinhos Borges e de casas como a Provam, Quintas de Melgaço, Quinta do Ameal, Quinta de Lourosa e Casa de Vila-Verde nos vinhos verdes e Quinta da Gaivosa, Quinta de Santa Júlia, Quinta da Silveira e Calheiros Cruz no Douro e herdade de Joanne, no Alentejo.

Anselmo Mendes é co-autor de vários trabalhos científicos na área da viticultura e enologia e tem sido orientador de vários estágios de enologia.

Tem centenas de prémios nacionais e internacionais e a sua paixão pelo Alvarinho levou-o a ser produtor com duas marcas de referência no mercado: Muros de Melgaço e Muros Antigos.

Conhecido como enólogo de grandes vinhos tintos, é sem dúvida e sem contestação o «rei» dos Alvarinhos.



Publicações:

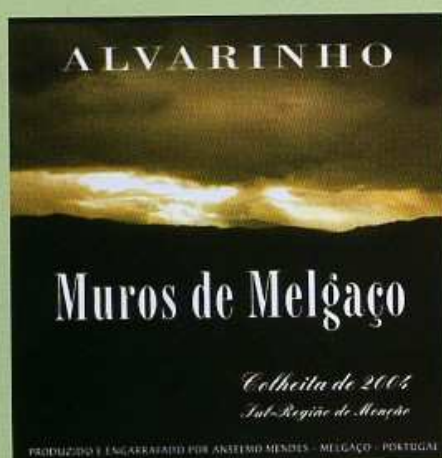
Data:

Secção:

Dossier

Página: 46 a 50

Vinhos Verdes Alvarinhos



Muros de Melgaço

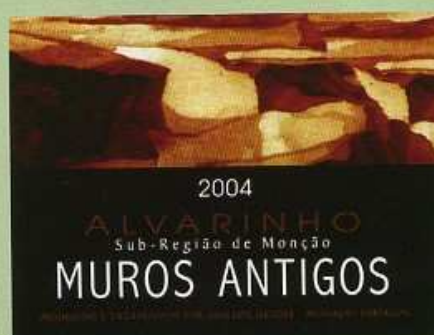
Produtor: Anselmo Mendes

Sub-região: Monção

Castas: 100 % Alvarinho

Fermentação e estágio de 6 meses em carvalho francês

PVP: 12,50 €



Muros Antigos

Produtor: Anselmo Mendes

Sub-região: Monção

Castas: 100 % Alvarinho

Fermentação em pequenos depósitos de inox

PVP: 7,50 €



Muros Antigos Espumante

Produtor: Anselmo Mendes

Sub-região: Monção

Castas: 30 % Alvarinho e 70% Alvarelhão, tinta

Método clássico com 15 meses de estágio

PVP: 10 €



Touquinheiras

Produtor: Clementina Araújo

Sub-região: Monção

Castas: 100% Alvarinho

Fermentação em inox

PVP: 7 €

(Outros produtos: aguardente bagaceira envelhecida)

Publicações:

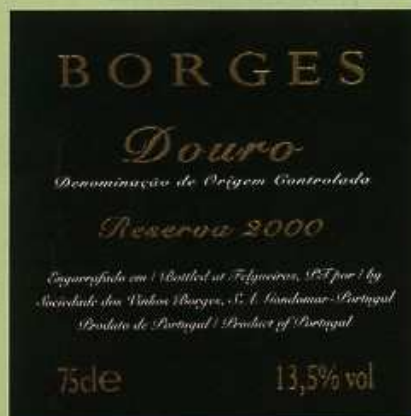
Data:

Secção:

Dossier

Página: 46 a 50

Vinhos do Douro



Borges Douro Reserva

Produtor: Vinhos Borges, AS

Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz

Estágio de 12 meses em barricas

PVP: 15 €

(Outros produtos: Espumantes, Vinho Verde, Porto, Dão)

Nota: É o principal cliente de Anselmo Mendes



Quinta da Gaivosa

Produtor: Domingos Alves de Sousa

Castas: Vinhas velhas com mais de 60 anos

Estágio de 12 meses em madeira

PVP: 25 €

(Outros produtos: Reserva Pessoal, Quinta Caldas, Quinta do Vale da Raposa, Quinta da Estação e Portos LBV e Vintage)



Calheiros Cruz Grande escolha

Produtor: Calheiro Cruz, Canelas - Régua

Castas: Touriga Nacional 50% e vinhas velhas com mais de 70 anos, 50 %

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês

PVP: 20 €

(Outros produtos: Calheiros Cruz, Reserva Calheiros Cruz Touriga Nacional, Calheiros Cruz Tinta Roriz, Calheiros Cruz Touriga Franca, Calheiros Cruz Colheita)



Quinta do Torrão Reserva

Produtor: Manuel Maria Martinho - Moncorvo

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês

PVP: 12 €

(Outros produtos: Quinta da Silveira, Reserva e Terra de Homens)

Publicações:

Data:

Secção:

Dossier

Página: 46 a 50



Portal do Fidalgo

Produtor: Provam

Sub-região: Monção

Castas: 100% Alvarinho

Fermentação em inox

PVP: 7 €

(Outros produtos: Vinha Antiga – Alvarinho 100% com fermentação em madeira, Varanda do Conde com Alvarinho/Trajadura, Espumantes de Alvarinho, Castas de Monção e Coto Mameelas)



Q.M.

Produtor: Quintas de Melgaço, AS

Sub-região: Monção

Castas: 100% Alvarinho

Fermentação em inox

PVP: 6,50 €

(Outros produtos: Espumante Q.M., Espumante Torre de Menagem, Alvarinho/Trajadura e Rosé Vinho Verde)



Quinta do Ameal

Produtor: Pedro Araújo

Castas: 100% Loureiro – Ponte de Lima

Fermentação em inox

PVP: 6 €

(Outros produtos: Quinta do Ameal escolha, fermentação e estágio em madeira)

Vinhos Verdes



Quinta San Joanne

Produto: João P. Araújo

Castas: Avesso, Alvarinho e Loureiro – Amarante

Fermentação em inox

PVP: 6 €

(Outros produtos: Vinho verde Leiras Mancas, San Joanne Regional Minho)

Publicações:

Data:

Secção:

Dossier

Página: 46 a 50

Vinhos do Dão



Quinta da Vegia, reserva

Produtor: João P. Araújo – Penalva do Castelo

Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz

Estágio de 12 meses em barricas

PVP: 15 €

(Outros produtos: Porta Fronha Dão)

Vinhos do Alentejo



Grou 2004

(1.ª produção)

Produtor: Soc. Agrícola Vale Joana – Cabeção

Castas: Alicante Bouschet, Aragonês e Trincadeira

Estágio de 6 meses em barricas

PVP: 15 €

(A família Nunes Barata Brito da Luz produz vinho em Cabeção há mais de 100 anos)

