

ALIANÇA  
VINHOS DE PORTUGAL

# Casal Mendes Vinho Verde

## Vinho Verde



10,0  
%vol

8-10°C



Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz o Casal Mendes Verde apresenta-se muito frutado.



Na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura. O final é suavemente adocicado.



O Casal Mendes Vinho Verde é ideal sozinho ou acompanhado de mariscos, carnes brancas, saladas leves ou massas.



# CASAL MENDES VINHO VERDE

DENOMINAÇÃO: Vinho Verde  
CASTAS: Azal, Pedernã, Trajadura, Loureiro  
ESTÁGIO: N/A  
ENÓLOGO: Francisco Antunes  
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário  
PRIMEIRA COLHEITA: Anos 80



## HISTÓRIA:

O Casal Mendes Vinho Verde nasce em Portugal na sequência do sucesso do vinho verde na restauração portuguesa. Esta marca foi lançada nos anos 80, utilizando duas vinhas especiais da Aliança Vinhos de Portugal, de onde se produziam uvas para vinho verde de grande qualidade.

## PERFIL:

O Verão decorreu com temperaturas amenas e na vindima não tivemos chuva, o que reuniu as condições perfeitas para uma vindima de qualidade. Após receção as uvas são direcionadas sem desengace para a prensa pneumática de onde é recolhido o mosto lágrima que após fermentação alcoólica a 16º C, dá origem a este vinho fresco e elegante.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 10,0

PH: 3,00

Açúcar Residual (g/l): 14,0

Acidez Total(g/l AT): 6,7

SO2 Total (mg/l): 137

Temperatura de Serviço: 8-10ºC

## NOTAS DE PROVA:

Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz o Casal Mendes Verde apresenta-se muito frutado. Na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura. O final é suavemente adocicado. Ideal para acompanhar com pratos de peixe e marisco.

## GASTRONOMIA:

O Casal Mendes Vinho Verde é ideal sozinho ou acompanhado de mariscos, carnes brancas, saladas leves ou massas.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Sakura – Japans Women’s Wine Awards – Silver (2017)  
Selection das Genusmagazin – Silver | 3 stars | Very Good (2017)  
Decanter Asia Wine Awards – Bronze (2017)