

Curtimenta Alvarinho, 'Moda Antiga' 2019



Wat deze wijn uniek maakt is de schilweking tijdens de gisting. Meer en meer wijnmakers keren terug naar de oude gewoonte om, voorafgaand aan de gisting, de schillen een aantal uren in het sap te laten weken, maar zeer weinigen wagen zich aan schilweking tijdens de gisting. Anselmo Mendes vergist het sap in houten vaten (slechts een beperkt aantal vaten wordt elk jaar vernieuwd zodat de invloed van houtsmak op de wijn klein blijft). De schillen blijven de eerste 2 dagen van de gisting bij het sap en geven zo heel wat extra smaakcomponenten af die bij de meeste witte wijnen mee met de schillen worden weggegooid. Met de naam 'moda antiga' die deze bijzondere cuvée van Alvarinho kreeg, verwijst Anselmo Mendes naar de vinificatietechnieken die door vorige generaties werden toegepast. Het procédé van schilweking tijdens de gisting was daarbij een opvallend verschil met de moderne manier van witte wijn maken (vandaag worden de schillen meestal meteen van het sap gescheiden of blijven ze hooguit enkele uren in het sap weken voor aanvang van de gisting terwijl de most stevig gekoeld wordt).

Producent	Anselmo Mendes
Regio	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Alvarinho
Drinking window	2024-2026
Alc.	13.0%
Vinificatie	in gebruikte eiken vaten met schilweking tijdens de eerste dagen van de gisting.



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

Rijping

9 maanden in vaten van Franse eik met behoud van de gistresten zodat de wijn tijdens de rijping zich extra kan voeden aan 'de moeder' zoals Anselmo de gistresten graag noemt.

37,51 €