



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS ANTIGOS ALVARINHO 2022



Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

120.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,31

Acidez Total (Total acidity)

6 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

10 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

Muros Antigos Alvarinho é obtido a partir da casta nobre Alvarinho exclusivamente produzidas na sub-região de Monção e Melgaço. A localização desta sub-região facultava-lhe um microclima particular estando rodeada por um conjunto de serras que permitem uma conjugação única entre a pluviosidade, a temperatura e luminosidade necessárias à perfeita maturação das uvas. Este vinho tem origem em vinhas de encosta soalheiras, com solos pobres e graníticos. A vindima das uvas que vão originar este vinho é das primeiras a ocorrer para assim obtermos a sua frescura aromática única.

Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem da uva inteira desengraçada. Clarificação a frio 48h-72h. Fermentação longa a baixa temperatura: 14-18°C.

Notas de prova

Aromas cítricos muito pronunciados (limão e toranja). O ataque de boca é franco, direto e muito refrescante. Na boca revela notas de casca de limão aliadas a uma acidez vibrante plena de sabor. Termina longo e com bom volume de boca.

(EN)

Type of wine

Muros Antigos Alvarinho is obtained from the noble Alvarinho grape variety, grown exclusively in the sub-region of Monção and Melgaço. The localization of this sub-region provides it a particular microclimate surrounded by a range of mountains which allows an unique combination between precipitation, temperature and luminosity required for the perfect maturation of the grapes. The harvest of the grapes that will create this wine is the first to occur so that we can obtain its unique aromatic freshness.

Key points

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Pressing of the whole de-stemmed grape. Cold clarification for 48-72h. Long fermentation at low temperatures of 14-18°C.

Tasting notes

Pronounced citric notes (lemon and grapefruit). Clear, direct and refreshing mouth attack. Lemon peel note on the mouth along with a stress and flavorful acidity. Ends long and with a good mouthfeel.