



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO 2022



Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

25.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

13% vol.

pH

3.37

Acidez Total (Total acidity)

5.7 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

8 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

É a partir de uvas da casta Alvarinho que produzimos o nosso Muros de Melgaço. Provenientes de vinhas de encosta expostas a Sul e exclusivamente produzidas em Melgaço, as uvas selecionadas providenciam de elevada maturação assim como níveis elevados de acidez. Um vinho complexo e exuberante, fermenta e estagia em barricas de carvalho francês de 225L durante 6 meses. Muros de Melgaço foi o primeiro vinho e ao longo destes 25 anos acompanha firmemente o nosso percurso na imposição de excelência e elegância. Uma referência em Portugal que nos orgulha demonstrando a classe e elegância desta casta tão enriquecedora.

Vinificação

Uvas cuidadosamente selecionadas das melhores parcelas. Colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem suave de uvas desengaçadas seguida de uma decantação ligeira do mosto pelo frio a 12°C. Fermentação em barricas de carvalho francês com bâtonnage sobre borras totais durante 6 meses.

Notas de prova

O nariz é marcado pela mineralidade e notas cítricas. Na boca é persistente e estruturado, porém a sucrosidade que apresenta com a acidez torna-o elegante. Leve baunilha oferece cremosidade.

Sugestão de harmonização

Muros de Melgaço é um excelente vinho para acompanhar pratos de peixe. Bacalhau espiritual e Filé de peixe temperado com limão são ótimos pratos de harmonização. Deve ser servido entre 11-13°C.

(EN)

Type of wine

It's from grapes of the Alvarinho variety that we produce our Muros de Melgaço. Coming from south-facing hillside vineyards and exclusively produced in Melgaço, the selected grapes provide high maturation as well as high acidity levels. A complex and exuberant wine, it ferments and ages in 225L French oak barrels for 6 months. Muros de Melgaço was the first wine and throughout these 25 years it has firmly accompanied our journey in imposing excellence and elegance. A reference in Portugal that makes us proud by demonstrating the class and elegance of this grape variety so enriching..

Vinification

Carefully selected grapes from the best plots of land. Handpicked into small boxes and transported to the winery in a short period of time. Soft pressing of destemmed grapes followed by a light decantation of the must by cold at 12°C. Fermentation in French oak barrels with bâtonnage on total lees for 6 months.

Tasting notes

The nose is marked by minerality and citrus notes. In the mouth it is persistent and structured, but the juiciness it presents with the acidity makes it elegant. Light vanilla offers creaminess.

Food pairing

Muros de Melgaço is an excellent wine to pair with fish dishes. Spiritual cod and fish fillet seasoned with lemon are great pairing dishes. Should be served between 11-13°C.