



—
ANSELMO
MENDES
—



PASSIONADA LOUREIRO 2017

(PT)

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

100% Loureiro

Produção (Production)

5.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

11% vol.

pH

3,21

Acidez Total (Total acidity)

6,1 g/L

Açúcar residual (Residual sugar)

40 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

10 anos (years)

Tipo de vinho

Vinho feito de uvas da casta Loureiro, doce natural resultado da interrupção da fermentação alcoólica pelo frio. A casta Loureiro tem esta virtude de permitir criar vinhos equilibrados entre a doçura natural decorrente da paragem da fermentação alcoólica e a acidez natural da casta Loureiro em particular quando plantada no vale do Lima.

Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em depósito de inox. Interrupção da fermentação alcoólica com recurso ao frio. Estágio de 1 ano em garrafa.

Notas de prova

Aroma floral muito delicado. Equilíbrio entre a doçura natural e a frescura da acidez da casta Loureiro. Apresenta já ligeiras notas petroladas decorrentes de uma evolução positiva em garrafa. Untuoso, com um final de boca longo e persistente.

(EN)

Type of wine

Wine made from grapes of Loureiro variety, with natural sweetness coming from stopping the alcoholic fermentation with cold. Loureiro variety has the virtue of allowing the creation of wines very balanced between the natural sweetness coming from stopping the alcoholic fermentation and the natural acidity of Loureiro variety specially when planted on the Lima valley.

Key points

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Very soft pressing of the whole destemmed grapes. Long cold clarification. Fermentation in stainless steel. Stopping the alcoholic fermentation using cold. 1 year of ageing on bottle.

Tasting notes

Very delicate floral aroma. Balance between the natural sweetness and the freshness of the acidity of Loureiro variety. Already shows hints of petrol notes coming from a positive evolution in bottle. Unctuous, with a long and persistent end.