



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO 2015



Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

25.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,23

Acidez Total (Total acidity)

6,9 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

10 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho, exclusivamente produzidas em Melgaço. As vinhas são de encostas expostas a Sul, com elevada maturação e níveis altos de acidez. Fermenta e estagia em barricas de carvalho francês durante 6 meses. Hoje, a sua complexidade e excelência resultam de mais de 25 anos de estudo no alcance da perfeição.

Pontos-chave

Criteriosa selecção das melhores parcelas expostas a Sul. Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem suave de uvas inteiras desengaçadas. Decantação ligeira do mosto. Fermentação em barricas de carvalho francês com *bâtonnage* sobre borras totais durante 6 meses.

Notas de prova

Aromas complexos varietais da casta onde sobressaem os cítricos da toranja e limão bem como os cítricos adocicados da tangerina a par com aromas florais de flor de laranjeira. No palato elegante e sedoso com sabores complexos muito pronunciados. Termina longo com madeira discreta e notas cítricas e minerais.

(EN)

Type of wine

White wine made from grapes of Alvarinho variety produced exclusively in Melgaço. The vineyards are on south-facing hillsides with high maturation and high levels of acidity. Fermentation and ageing in French oak barrels for 6 months. Today its complexity and excellence is the results of more than 25 years of study to achieve perfection. Over the years it has become a reference in Portugal for its elegance, class and consistency.

Key points

Careful selection of the best south-facing plots. Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Soft pressing of the whole destemmed grapes. Slight settling of the must. Fermentation in French oak barrels with *bâtonnage* on total lees for 6 months.

Tasting notes

Complex varietal aromas where the grapefruit and lemon citric as well as the sweet citric from tangerine arise along with floral aromas of orange blossom. On the palate, elegant and silky with pronounced complex flavors. It ends long with discreet oak and citric and mineral notes.