



—
ANSELMO
MENDES
—



MUIROS ANTIGOS ALVARINHO 2016

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

3,26

Acidez Total (Total acidity)

7,2 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. 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 desengaçada. Clarificação a frio 48h-72h. Fermentação longa a baixa temperatura: 14-18°C. Estágio mínimo de 4 meses sobre borras finas com *bâtonnage* regular.

Notas de prova

Cor limonada. Aromas cítricos e tropicais. Ataque de boca fresco e pleno de mineralidade. Encorpado, com grande intensidade de sabores e uma acidez vibrante. Termina longo com grande complexidade própria da casta Alvarinho.

(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. Minimum 4 month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

Tasting notes

Lemon color. Citrus and tropical notes. Mouth attack fresh and mineral. Full bodied with pronounced flavor intensity and a vibrant acidity. Long end with great complexity typical of the Alvarinho variety.