



—  
ANSELMO  
MENDES  
—



## MUROS ANTIGOS LOUREIRO 2022

### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

### Castas (Varieties)

100% Loureiro

### Produção (Production)

85.000  
garrafas (bottles)

### Álcool (Alcohol)

12.5% vol.

### pH

3,19

### Acidez Total (Total acidity)

6,4 g/L

### Tempo aceitável de guarda

#### Acceptable storage time

8 anos (years)

### (PT)

#### Tipo de vinho

Muros Antigos Loureiro é proveniente da sub-região do Lima, região berço da casta Loureiro. Esta região apresenta solos graníticos, profundos e pobres em matéria orgânica. As vinhas são em meia encosta com exposição a sul ao longo das margens do rio Lima recebendo assim toda a frescura proveniente do oceano Atlântico. Esta influência determina a frescura e exuberância aromática do vinho. Este terroir proporciona assim um vinho pleno de frescura, com uma acidez cristalina e uma salinidade acentuada.

#### Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega, em ambiente refrigerado, 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

Nariz delicado onde se destaca um aroma floral que lembra flores de pétala branca. No palato é delicado e muito equilibrado entre uma acidez refrescante e os sabores florais que traz do nariz. Final salivante e elegante.

### (EN)

#### Type of wine

Loureiro comes from Lima sub region, birth place of Loureiro grape variety. This region has granitic soils, deep and poor in organic matter. The vineyards are in half-hillside with a south-facing aspect along the sides of the Lima river receiving therefore all the freshness from the Atlantic ocean. This influence determines all the freshness and aromatic exuberance of the wine. This terroir provides in this way a wine full of freshness with a crystalline acidity and a marked salinity.

#### Key points

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery, in a refrigerated environment, in a short period of time. Pressing of the whole de-stemmed grape. Cold clarification for 48h-7h. Long fermentation at low temperatures of 14-18°C. Minimum 4-month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

#### Tasting notes

Delicate nose where a floral aroma arise remembering white flowers. On the palate delicate and very balanced between a refreshing acidity and floral flavours coming from its nose. Elegante and mouthwatering end.