



—
ANSELMO
MENDES
—

PÁSSAROS ALVARINHO E LOUREIRO 2023



Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

50% Alvarinho; 50% Loureiro

Produção (Production)

25.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,36

Acidez Total (Total acidity)

6,8 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

5 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

Pássaros Alvarinho Loureiro é feito a partir de duas das melhores castas brancas da região: Alvarinho e Loureiro. A casta Alvarinho tem proveniência na sub-região de Monção e Melgaço. A casta Loureiro localiza-se nas nossas quintas na sub-região do Lima com solos graníticos, profundos e pobres em matéria orgânica. Ao aliarmos estas duas nobres castas obtemos um vinho fresco e aromático mas com estrutura e corpo que se torna um parceiro ideal à mesa ou por si só.

Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Desengace total. Prensagem suave da uva inteira. Clarificação extrema do mosto por frio. Fermentação longa a baixa temperatura: 12-16°C. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com *bâtonnage* regular.

Notas de prova

Aroma floral e frutado exuberante onde se destaca a presença de aromas cítricos. Boca leve e fresca, plena de mineralidade. Final de boca longo e leve.

(EN)

Type of wine

Pássaros Alvarinho Loureiro is made from two of the best white varieties in the region: Alvarinho and Loureiro.

The grape variety Alvarinho comes from the sub-region of Monção and Melgaço.

The Loureiro grape variety is located in our vineyards in the Lima sub-region with granitic soils, deep and poor in organic matter. By combining these two varieties we get a fresh and aromatic wine but with structure and body which enables it to become the perfect partner for the table or by its own.

Key points

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Total de-stemming. Soft pressing of the whole grape. Extreme cold must clarification. Long fermentation at low temperatures: 12-16°C. Minimum 3-month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

Tasting notes

Floral and fruity aromas with a strong presence of citric aromas. Fresh and light mouth full of minerality. Ends long and light.