



—  
ANSELMO  
MENDES  
—



## LOUREIRO PRIVATE AM EXP 2020

### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

### Castas (Varieties)

100% Loureiro

### Produção (Production)

6.500  
Garrafas (bottles)

### Álcool (Alcohol)

12% vol.

### pH

3,27

### Acidez Total (Total acidity)

6,4 g/L

### Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

10 anos (years)

(PT)

### Tipo de vinho

Vinho feito de uvas da casta Loureiro, de uma única vinha localizada na margem esquerda do Rio Lima – Encosta do Pombal, Quinta da Ferreira. Este vinho é resultado da nossa investigação com a casta Loureiro nas diferentes quintas que temos ao longo do vale do Lima, nas duas margens do rio Lima. Esta vinha está a uma altitude de 35 metros, com um solo de origem granítica, mas com faixas xistosas. Com esta vinha obtemos uma concentração e expressão superlativas, mas ainda assim conservando a frescura e a pureza aromática da casta.

### Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente com uma grande seleção na vinha, 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. Estágio no mesmo depósito durante 9 meses com *bâtonnage* regular. Estágio em garrafa.

### Notas de prova

Aroma floral muito delicado apresentando igualmente notas de ervas aromáticas (hortelã-pimenta, salva) juntamente com algumas notas discretas de querosene/petróleo. Na boca apresenta untuosidade com notas florais e uma acidez muito franca e assertiva.

(EN)

### Type of wine

Wine made from grapes of Loureiro variety, from a single vineyard located on the left bank of the Lima river – Encosta do Pombal, Quinta da Ferreira. This wine is the result of our investigation with the Loureiro variety on the several estates that we work along the Lima valley, on both banks of Lima river. This vineyard has an altitude of 35 meters high, with a soil of granitic origin but also with some schist. With this vineyard we are able to obtain a quite unusual concentration and expression of the variety, but still keeping the freshness and pure nose of the variety.

### Key points

Handpicked grapes, with a great selection at the vineyard, 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. Ageing on stainless steel for 9 months with regular *bâtonnage*. Ageing on bottle.

### Tasting notes

Very delicate floral aroma also showing fresh hints of herbs (peppermint, sage) and some soft notes of kerosene/petrol. On the palate along with untuosity with some floral notes it also shows a very stressed and direct/refreshing acidity.

[www.anselmomendes.pt](http://www.anselmomendes.pt)