



—
ANSELMO
MENDES
—



PÁSSAROS LOUREIRO 2020

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

100% Loureiro

Produção (Production)

10.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12% vol.

pH

3,14

Acidez Total (Total acidity)

6,2 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

7 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

Pássaros 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 3 meses sobre borras finas com *bâtonnage* regular.

Notas de prova

Nariz fresco com notas de ananás, maça, tangerina e folha de louro. Na boca, leve, com ananás e tangerina bem presente. Boa acidez com um final longo e salino.

(EN)

Type of wine

Pássaros 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 48-72h. Long fermentation at low temperatures of 14-18°C. Minimum 3-month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

Tasting notes

Fresh nose with notes of pineapple, apple, tangerine and bay leaf. On the mouth light with a strong presence of pineapple and tangerine. Good acidity with a long and saline end.