



—  
ANSELMO  
MENDES  
—



## MUROS ANTIGOS ESCOLHA 2022

### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

### Castas (Varieties)

Alvarinho, Loureiro,  
Avesso

### Produção (Production)

150.000  
garrafas (bottles)

### Álcool (Alcohol)

12% vol.

### pH

3,32

### Acidez Total (Total acidity)

5,5 g/L

### Tempo aceitável de guarda

#### Acceptable storage time

5 anos (years)

### (PT)

#### Tipo de vinho

Vinho branco feito da selecção das três melhores castas brancas da Região: Alvarinho, Loureiro e Avesso. O Alvarinho transmite estrutura e corpo, o Loureiro intensidade aromática e o Avesso acidez e mineralidade.

#### 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 frutado. Limão e maçã juntamente com aromas a pedra molhada. Boca fresca, com boa acidez, frutada com frutos citrinos doces (maioritariamente tangerina). Final longo e cristalino.

### (EN)

#### Type of wine

White wine made from a selection of the three best white varieties in the Region: Alvarinho, Loureiro and Avesso. Alvarinho conveys structure and body, Loureiro aromatic intensity and Avesso acidity and minerality.

#### 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 4-month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

#### Tasting notes

Fruity aroma. Lemon and apple along with aromas of wet stone. Fresh mouth, with very good acidity, fruity with sweet citric notes (mainly tangerine). Long and crystalline length.