



—
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.