



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO 2021



Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho, Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

25.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,15

Acidez Total (Total acidity)

6,8 g/L

Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

12 anos (years)

(PT)

Tipo de vinho

Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho, exclusivamente produzidas em Melgaço. As vinhas são de encostas expostas a Sul, com elevada maturação e níveis altos de acidez. Fermenta e estagia em barricas de carvalho francês de 225L durante 6 meses. Hoje, a sua complexidade e excelência resultam de mais de 25 anos de estudo no alcance da perfeição. Ao longo destes anos tornou-se uma referência em Portugal pela sua elegância, classe e consistência.

Pontos-chave

Criteriosa selecção das melhores parcelas de vinha. Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem suave de uvas desengaçadas. Decantação ligeira do mosto. Fermentação em barricas de carvalho francês com *bâtonnage* sobre borras totais durante 6 meses.

Notas de prova

Nariz mineral com pedra molhada e leve especiaria. Corpo cheio, untuoso e cremoso. Belíssima acidez que termina longo e muito elegante.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal para acompanhar pratos de peixe, nomeadamente bacalhau bem como pratos de inspiração indiana. Deve ser bebido entre 11-13°C.

(EN)

Type of wine

White wine made from grapes of Alvarinho variety produced exclusively in Melgaço. The vineyards are on south-facing hillsides with high maturation and high levels of acidity. Fermentation and ageing in French oak barrels for 6 months. Today its complexity and excellence is the results of more than 25 years of study to achieve perfection. Over the years it has become a reference in Portugal for its elegance, class and consistency.

Key points

Careful selection of the best south-facing plots. Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Soft pressing of the whole de-stemmed grapes. Slight settling of the must. Fermentation in French oak barrels with *bâtonnage* on total lees for 6 months.

Tasting notes

On the nose is mineral with wet stone and a smooth spice. Full bodied and very creamy. Beautiful acidity that ends long and very elegant.

Food pairing

Ideal for pairing with fish plates, namely codfish as well as Indian cuisine plates. Should be served between 11-13°C.