



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS ANTIGOS ESPUMANTE BRUTO NATURAL 2023

(PT)

Tipo de vinho

Espumante Muros Antigos Alvarinho 2023 é um espumante obtido a partir de uvas da nossa Quinta da Torre. Situada na sub-região de Monção e Melgaço, possui um terroir perfeito para a sua maturação e desenvolvimento. As uvas são cuidadosamente selecionadas tendo em conta vários parâmetros. O equilíbrio perfeito entre o teor de açúcar e a acidez necessária assim como a sua qualidade visual são alguns dos fatores importantes para a elaboração de um espumante de alta qualidade.

Vinificação

As uvas, criteriosamente selecionadas, foram prensadas inteiras para obtenção de um mosto de elevada qualidade. O mosto lágrima segue para o processo de decantação a baixas temperaturas durante 48h. A fermentação foi feita em depósito de inox a cerca de 16°C durante 20 dias e de seguida um período de estágio sob borras finas. Através do método clássico, ocorreu uma segunda fermentação em garrafa o que permitiu desenvolver características únicas ao espumante, aromas refrescantes e vibrantes que demonstram como o Alvarinho se comporta na sua plenitude. Por fim, na última fase da produção, após o término da fermentação procedeu-se ao dégorgement.

Notas de prova

Acidez equilibrada e vibrante, o Espumante Muros Antigos Alvarinho apresenta uma cor brilhante de tom amarelo limão. Bolhas finas e persistentes, o nariz é delicado e perfumado assim como na boca percebemos a complexidade da casta Alvarinho, apresenta um final longo e suave, cremosidade e estrutura.

(EN)

Type of wine

Espumante Muros Antigos Alvarinho 2023 is a sparkling wine made from grapes grown at Quinta da Torre. Located in the sub-region of Monção and Melgaço, it has a perfect terroir for its maturation and development. The grapes are carefully selected taking into account various parameters. The perfect balance between sugar content and the required acidity, as well as their visual quality, are some of the important factors in producing a high-quality sparkling wine.

Vinification

The grapes, carefully selected, were pressed whole to obtain a must of the highest quality. The tear must was cooled and then decanted at low temperatures for 48 hours. Fermentation took place in a stainless steel tank at around 16°C for 20 days, followed by a period of aging on fine lees. Using the classic method, a second fermentation took place in the bottle, which allowed the sparkling wine to develop unique characteristics, refreshing and vibrant aromas that show how Alvarinho behaves in its fullness. Finally, at the last stage of production, after fermentation had finished, the dégorgement was carried out.

Tasting notes

A balanced and vibrant sparkling wine, Muros Antigos Alvarinho has a bright shade of lemon yellow. The nose is delicate and perfumed and, in the mouth, we perceive the complexity of the Alvarinho grape variety. The bubble is fine and persistent, offering structure and creaminess, completed by a long, gentle finish.

Denominação (Denomination)
IG Minho

Castas (Varieties)
100% Alvarinho

Produção (Production)
14.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)
12% vol.

pH
3,21

Acidez Total (Total acidity)
7,0 g/L

**Tempo aceitável de guarda
Acceptable storage time**
10 anos (years)

www.anselmomendes.pt