



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS ANTIGOS LOUREIRO 2024

(PT)

Muros Antigos Loureiro é proveniente da sub-região do Lima, região berço da casta Loureiro. Com forte influência atlântica, esta região apresenta solos graníticos, profundos e pobres em matéria orgânica. Ao longo do vale do Lima, com exposição a sul, as vinhas em meia encosta providenciam de toda a frescura do oceano Atlântico. O terroir desta região confere aos vinhos frescura, exuberância aromática assim como uma acidez cristalina e salinidade acentuada.

Vinificação

Uvas próprias adquiridas de um conjunto de quintas no vale do Lima, colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega. Em ambiente refrigerado e num curto espaço de tempo as uvas chegam à nossa receção. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio por 48h a 72h. Fermentação com velocidade e temperatura controlada. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com *bâtonnage* regular.

Notas de prova

Aroma floral, característico da casta Loureiro, presença de aromas a flores de pétalas branca. Nariz delicado destacando-se o aroma a flor de laranjeira e jasmim acompanha o leve toque frutado. O palato é equilibrado e principalmente marcado pela acidez cristalina e vibrante. Final longo e elegante. .

(EN)

Muros Antigos Loureiro comes from Lima sub region, birth place of Loureiro grape variety.

With strong Atlantic influence, this region presents granitic soils, deep and poor in organic matter. Along the Lima valley, with southern exposure, the vineyards in half-hillside provide all the freshness of the Atlantic Ocean. The terroir of this region gives the wines freshness, aromatic exuberance as well as a crystalline acidity and a marked salinity.

Vinification

Grapes owned by the company, acquired from a group of vineyards in the Lima valley, handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. In a refrigerated environment and in a short period of time the grapes arrive at our reception. Total de-stemming with a short skin maceration. Cold clarification for 48h a 72h. Fermentation with controlled velocity and temperature. Minimum 3 month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

Tasting notes

Floral aroma, characteristic of the Loureiro grape variety, with aromas of white petal flowers. The nose is delicate, with orange blossom and jasmine accompanying the light fruity touch. The palate is balanced and mainly marked by crystalline and vibrant acidity. Long and elegant finish.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

100% Loureiro

Produção (Production)

100.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12% vol.

pH

3,15

Acidez Total (Total acidity)

6,3 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

8 anos (years)