



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO 2024



(PT)

É a partir de uvas da casta Alvarinho que produzimos o nosso Muros de Melgaço. Provenientes de vinhas de encosta expostas a Sul e exclusivamente produzidas em Melgaço, as uvas selecionadas providenciam de elevada maturação assim como níveis elevados de acidez. Um vinho complexo e exuberante, fermenta e estagia em barricas de carvalho francês de 225L durante 6 meses. Muros de Melgaço foi o primeiro vinho e ao longo destes 25 anos acompanha firmemente o nosso percurso na imposição de excelência e elegância. Uma referência em Portugal que nos orgulha demonstrando a classe e elegância desta casta tão enriquecedora.

Vinificação

Uvas cuidadosamente selecionadas das melhores parcelas. Colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem suave de uvas desengaçadas seguida de uma decantação ligeira do mosto pelo frio a 12°C. Fermentação em barricas de carvalho francês com *bâtonnage* sobre borras totais durante 6 meses.

Notas de prova

Nariz mineral e austero. Pedra molhada com nuances de especiarias e notas cítricas presentes oferecem estrutura e complexidade. Palato cremoso e a acidez vibrante. Final longo e persistente, refletindo elegância..

Sugestão de harmonização

Muros de Melgaço é um excelente vinho para acompanhar pratos de peixe, dos mais complexos aos mais simples. Deve ser servido entre 11-13°C.

(EN)

It's from grapes of the Alvarinho variety that we produce our Muros de Melgaço. Coming from south-facing hillside vineyards and exclusively produced in Melgaço, the selected grapes provide high maturation as well as high acidity levels. A complex and exuberant wine, it ferments and ages in 225L French oak barrels for 6 months. Muros de Melgaço was the first wine and throughout these 25 years it has firmly accompanied our journey in imposing excellence and elegance. A reference in Portugal that makes us proud by demonstrating the class and elegance of this grape variety so enriching.

Vinification

Carefully selected grapes from the best plots of land. Handpicked into small boxes and transported to the winery in a short period of time. Soft pressing of destemmed grapes followed by a light decantation of the must by cold at 12°C. Fermentation in French oak barrels with *bâtonnage* on total lees for 6 months.

Tasting notes

Mineral and austere nose. Wet stone with nuances of spice and citrus notes present offer structure and complexity. Creamy palate and vibrant acidity. Long and persistent end, reflecting elegance.

Food pairing

Muros de Melgaço is an excellent wine to accompany fish dishes, from the most complex to the simplest. It should be served at 11-13°C.

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

3,16

Acidez Total (Total acidity)

6,3 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

12 anos (years)

www.anselmomendes.pt