



—
ANSELMO
MENDES
—

LOUREIRO PRIVATE AM EXP 2021

(PT)

Vinho feito de uvas da casta Loureiro, de uma única vinha localizada na margem esquerda do Rio Lima – Encosta do Pombal, Quinta da Ferreira. Resultado do estudo da casta Loureiro nas diferentes quintas que possuímos ao longo do vale do Lima, nas duas margens do rio Lima. A Quinta da Ferreira possui um solo de origem granítica com faixas xistosas e encontra-se a 35 metros de altitude. Obtemos uma concentração e expressão superlativas, onde a frescura e a pureza aromática da casta são preservadas.

Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente, em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Na vinha é realizada uma seleção prévia onde apenas os melhores cachos são colhidos. Prensagem muito suave de uvas inteiras desengaçadas. Longa clarificação com frio. Fermentação em depósito de inox. Estágio no mesmo depósito durante 9 meses com *bâtonnage* regular. Estágio em garrafa no mínimo 12 meses.

Notas de prova

Aroma floral característico da casta Loureiro. Flores de pétalas brancas como jasmim e notas a hortelã-pimenta transmitem delicadeza e elegância. Na boca uma suave untuosidade acompanha discretas notas evolutivas a petróleo. Acidez e mineralidade refrescante e equilibrada, com terminar longo e complexo.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal para acompanhar entradas à base de mariscos e crustáceos, bem como queijos e pratos de bacalhau. Deve ser bebido entre 10-12°C.

(EN)

Wine made from Loureiro grapes from a single vineyard located on the left bank of the river Lima - Encosta do Pombal, Quinta da Ferreira. The result of the study of the Loureiro variety in the different vineyards that we have along the Lima valley, on both banks of the river Lima. Quinta da Ferreira has granite soil with schist bands and is located at an altitude of 35 meters. We obtain outstanding concentration and expression, where the freshness and aromatic purity of the grape variety are preserved.

Key points

Handpicked grapes, into small boxes and carried to the winery in a short period of time. In the vineyard, a preliminary selection is made and only the best bunches are picked. Very soft pressing of the whole de-stemmed grapes. Long cold clarification. Fermentation in stainless steel. Ageing on stainless steel for 9 months with regular *bâtonnage*. Ageing on bottle.

Tasting notes

Floral aroma characteristic of the Loureiro grape variety. White flowers such as jasmine and hints of peppermint transmit delicacy and elegance. On the palate, a soft unctuousness accompanies discreet evolutionary notes of petroleum. Refreshing and balanced acidity and minerality, with a long and complex finish.

Tasting notes

Ideal for pairing with starters based on seafood and crustaceans as well as cheese and codfish plates. Should be served between 10-12°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

100% Loureiro

Produção (Production)

6.500

Garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,23

Acidez Total (Total acidity)

6,9 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

10 anos (years)

www.anselmomendes.pt