



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS ANTIGOS ESCOLHA 2025

(PT)

Muros Antigos Escolha é feito da seleção de três castas brancas de excelência: Alvarinho, Loureiro e Avesso. A casta Alvarinho tem proveniência na sub-região de Monção e Melgaço. Devido à localização estratégica desta sub-região, existem as condições ideais para a perfeita maturação das uvas. A presença do Alvarinho no Muros Antigos Escolha transmite estrutura e corpo. A casta Loureiro localiza-se nas nossas quintas na sub-região do Lima com solos graníticos, profundos e pobres em matéria orgânica. Devido à influência atlântica desta região, a frescura e salinidade estão bem presentes assim como o perfume floral típico da casta. Em relação à casta Avesso, proveniente da zona de Baião, na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral. Os solos são secos e pobres, franco-arenosos de matriz granítica. Estas características produzem um vinho com uma acidez e mineralidade única, onde se destaca um profundo equilíbrio entre acidez, mineralidade e grau alcoólico que vai enriquecer profundamente o Muros Antigos Escolha.

Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação pelo frio por 48h a 72h. Fermentação longa a baixas temperaturas 12-16°C. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com bâtonnage regular.

Notas de prova

Apresenta aromas frutados e cítricos, com destaque para notas doces de tangerina e maçã verde. Na boca revela-se fresco, com acidez bem integrada, oferecendo boa estrutura e volume. O final é longo e persistente. Deve ser servido entre 11-13°C. de viva e cristalina o elemento central. Termina com um final persistente. Deve ser servido entre 11-13°C.

(EN)

Muros Antigos Escolha is made from a selection of three excellent white grape varieties: Alvarinho, Loureiro and Avesso. The grape variety Alvarinho comes from the sub-region of Monção and Melgaço. Due to the strategic location of the sub-region, there are ideal conditions for the perfect ripening of the grapes. The presence of Alvarinho in Muros Antigos Escolha provides structure and body. The Loureiro grape variety is located in our vineyards in the Lima sub-region with granitic soils, deep and poor in organic matter. Due to the Atlantic influence of this region, the freshness and salinity are well present as well as the floral perfume typical of the grape variety. Regarding Avesso grape variety from the in Baião region, in the border between the continental climate of the Douro Valley and the maritime influence of Douro Litoral. The soils are dry and poor, granitic sandy loam soils. These characteristics will produce a wine with an acidity and minerality unique, from which we single out a profound balance between acidity, minerality and alcohol content which will deeply improve Muros Antigos Escolha.

Vinification

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Pressing of the whole de-stemmed grape. Cold clarification for 48-72h. Long fermentation at low temperatures of 12-16°C. Minimum 3 month ageing on fine lees with regular bâtonnage.

Tasting notes

Fruity aromas present, sweet citrus fruits like tangerine and green apple. On the palate, light and fresh, the acidity provides body and structure. The finish is long and persistent, conveying character. It should be served between 11-13°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

Alvarinho, Loureiro, Avesso

Produção (Production)

150.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,03

Acidez Total (Total acidity)

6,6 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

5 anos (years)

www.anselmomendes.pt