



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS ANTIGOS LOUREIRO 2025

(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

Perfil aromático dominado por notas florais, próprias da casta Loureiro, com nuances de flores brancas. No nariz é subtil e expressivo, sobressaindo aromas de flor de laranjeira e jasmim, harmonizados com um leve carácter frutado. Em boca revela bom equilíbrio, sendo a acidez viva e cristalina o elemento central. Termina com um final persistente. Deve ser servido entre 11-13°C.

(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

An aromatic profile dominated by floral notes typical of the Loureiro variety, with nuances of white flowers. On the nose, it is subtle and expressive, revealing aromas of orange blossom and jasmine, harmoniously integrated with a light fruity character. On the palate, it shows good balance, marked by lively, crystalline acidity. It finishes with a persistent and refined finish. It should be served between 11-13°C.

Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

Castas (Varieties)

100% Loureiro

Produção (Production)

100.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12% vol.

pH

3,13

Acidez Total (Total acidity)

6,6 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

8 anos (years)

www.anselmomendes.pt