



—
ANSELMO
MENDES
—

MUROS ANTIGOS ALVARINHO 2025



Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde
Alvarinho Monção e Melgaço

Castas (Varieties)

100% Alvarinho

Produção (Production)

150.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

pH

3,14

Acidez Total (Total acidity)

6,4 g/L

Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

10 anos (years)

(PT)

Muros Antigos Alvarinho é produzido na sub-região de Monção e Melgaço a partir da ilustre casta Alvarinho. Esta sub-região encontra-se rodeada por um conjunto de serras da fronteira espanhola, tornando-se assim num clima temperado com uma conjugação única entre a pluviosidade, a temperatura e luminosidade necessárias à perfeita maturação das uvas. Este vinho tem origem em vinhas de encosta soalheiras, com solos graníticos e pobres em matéria orgânica e em teor de argila. A sua vindima é das primeiras a ocorrer de forma a obter a sua frescura aromática única.

Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio durante 48h a 72h. Fermentação longa a baixas temperaturas, 14-18°C. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com bâtonnage regular.

Notas de prova

Aromas cítricos a limão e toranja, que proporcionam grande complexidade aromática a este vinho. Pleno de mineralidade, na boca apresenta uma fina acidez e frescura. Final longo e pronunciado, demonstrando a estrutura do Alvarinho num vinho de excelência. Deve ser servido entre 11-13°C.

(EN)

Muros Antigos Alvarinho is produced in the sub-region of Monção and Melgaço from the illustrious Alvarinho grape variety. This sub-region is surrounded by a group of mountains on the Spanish border, thus becoming a moderate climate with a unique combination between precipitation, temperature and luminosity required for the perfect maturation of the grapes. This wine originates from sunny vineyards on the hillside, with granite soils and poor in organic matter and clay. It is one of the first to be harvested in order to obtain its unique aromatic freshness.

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 48h a 72h. Long fermentation at low temperatures of 14-18°C. Minimum 3 month ageing on fine lees with regular bâtonnage.

Tasting notes

Citrus aromas of lemon and grapefruit provide great aromatic complexity to this wine. Full of minerality, it presents fine acidity and freshness on the palate. A long and pronounced finish demonstrates the structure of Alvarinho in a wine of excellence. It should be served between 11-13°C.