ANSELMO MENDES



MUROS ANTIGOS ROSÉ
2025

Denominação (Denomination)
DOC Vinho Verde
Monção e Melgaço

Castas (Varieties)
100% Alvarelhão

Produção (Production)
6.000
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)
12,5% vol.

pH
3,25

Acidez Total (Total acidity)
6,0 g/L

Tempo aceitável de guarda
Acceptable storage time
5 anos (years)

(PT)

O Muros Antigos Rosé é um vinho obtido a partir de uvas da casta Alvarelhão. Uma das castas mais antigas portuguesas, que foi lançada ao abandono durante séculos. Fizemos a sua recuperação e hoje temos 5 ha, na nossa quinta "Rabo de Cuco" em Moreira, que corresponde a mais de 50% da casta plantada em toda a região dos Vinhos Verdes. As uvas são criteriosamente selecionadas no seu ponto ótimo de maturação. Um vinho complexo e exuberante, fermenta e estagia em inox. Muros Antigos Rosé é o primeiro vinho rosé elaborado a partir da casta alvarelhão.

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

Notas de prova
Nariz mineral e frutado. Notas de frutos vermelhos que oferecem estrutura e complexidade. Palato guloso e longo.

Sugestão de harmonização
É um excelente vinho para acompanhar pratos de peixe, dos mais complexos aos mais simples. Deve ser servido entre 8-10°C.

(EN)

Muros Antigos Rose is a wine made from Alvarelhão grapes. One of the oldest Portuguese grape varieties, which was abandoned for centuries. We recovered it and today we have 5 ha on our Quinta "Rabo de Cuco" in Moreira, which corresponds to more than 50% of the grape variety planted in Vinho Verde region. The grapes are carefully selected at their optimal point of ripeness. A complex and exuberant wine, fermented and aged in stainless steel. Muros Antigos Rose is the first rose wine made from Alvarelhão grape variety.

Vinification
Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Short pressing of whole destemmed grapes. Cold clarification for 48 hours. Long fermentation at low temperatures of 14-18°C. Minimum 3 month ageing on fine lees.

Tasting notes
Mineral and fruity nose. Notes of red berries thar offer structure and complexity. A greedy and long palate.

Pairing suggestion
Is an excellent wine to accompany fish dishes, from the most complex to the simplest. It should be served at 8-10°C.

JUN 2026