

# MUROS ANTIGOS

ALVARINHO 2014

Tipo de vinho	Denominação/Denomination
Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho exclusivamente produzidas em Monção e Melgaço.	DOC Vinho Verde Alvarinho Monção e Melgaço
Tem origem em vinhas de encosta soalheiras, com solos pobres e graníticos.	Castas/Varieties
O vinho é muito mineral, com boa estrutura e corpo, mantendo a frescura.	100% Alvarinho
	Produção/Production
	90.000 garrafas/bottles
Pontos-chave	
Prensagem da uva inteira desengaçada.	Álcool/Alcohol
Clarificação a frio 48h.	12,5% v/v
Fermentação longa a baixa temperatura: 14-20°C.	Acidez Total/Total acidity
Estágio mínimo de 6 meses sobre borras finas.	6,2 g/L Ácido Tartárico/Tartaric Acid
Notas de prova	Tempo aceitável de guarda/ Acceptable storage time
Aromas cítricos e ligeiros tropicais.	10 anos/years
Encorpado, com boa estrutura, fresco e mineral.	
Termina longo com ligeiros amargos cítricos próprios da casta Alvarinho.	

## Type of wine

White wine from the Alvarinho grape variety, grown exclusively in Monção and Melgaço.

It originates in vineyards on sunny hillsides with poor granite soils.

The wine is very mineral, with a good structure and body while maintaining freshness.

## Key points

Pressing of the whole de-stemmed grape.

Cold clarification for 48 hours.

Long fermentation at low temperatures of 14° to 20°C.

Minimum 6-month ageing on fine lees.

## Tasting notes

Citrus and slightly tropical notes.

Full bodied with good structure, fresh and mineral.

Long finish with the light bitter citrus taste of the Alvarinho variety.

