

# MUROS MELGAÇO

ALVARINHO 2013

## Tipo de vinho

Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho, exclusivamente produzidas em Melgaço. As vinhas são de encostas expostas a Sul, com elevada maturação e níveis altos de acidez. Fermenta e estagia em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

Hoje, a sua complexidade e excelência resultam de mais de 25 anos de estudo no alcance da perfeição. Ao longo destes anos tornou-se uma referência em Portugal pela sua elegância, classe e consistência.

## Pontos-chave

Criteriosa selecção das melhores parcelas expostas a Sul. Prensagem suave de uvas inteiras desengaçadas. Decantação ligeira do mosto. Fermentação em barricas com batonnage das borras totais durante 6 meses.

## Notas de prova

Aromas complexos varietais da casta com madeira de qualidade discreta.

Muito estruturado, com boa acidez e longo. Bastante mineral com notas de toranja próprias do Alvarinho.

## Type of wine

White wine made from grapes of the  Alvarinho variety produced exclusively in Melgaço. The vineyards are on south-facing hillsides with high maturation and high levels of acidity. Fermentation and ageing in French oak barrels for 6 months.

Today its complexity and excellence is the result of more than 25 years of study to achieve perfection.

Over the years it has become a reference in Portugal for its elegance, class and consistency.

## Key points

Careful selection of the best south-facing plots. Soft pressing of the whole de-stemmed grape. Slight settling of the must. Fermentation in barrels with "batonnage" of total lees for 6 months.

## Tasting notes

Complex, varietal aromas of the grape variety with discreet quality wood.

Very structured, with good, long acidity.

Quite mineral with notes of grapefruit typical of Alvarinho.

## Denominação/Denomination

DOC Vinho Verde Alvarinho Monção e Melgaço

## Castas/Varieties

100% Alvarinho

## Produção/Production

20.000 garrafas/bottles

## Álcool/Alcohol

12,5% v/v

## Acidez Total/Total acidity

6.4 g/L Ácido Tartárico/Tartaric Acid

## Tempo aceitável de guarda/ Acceptable storage time

10 anos/years



  
WINEMAKER