

# MUROS ANTIGOS

ESCOLHA 2014

## Tipo de vinho

Vinho branco feito da selecção das três melhores castas brancas da Região: Alvarinho, Loureiro e Avesso.

O Alvarinho transmite estrutura e corpo, o Loureiro intensidade aromática e o Avesso acidez e mineralidade.

## Pontos-chave

Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação extrema do mosto a frio. Fermentação a baixa temperatura: 12-16°C. Estágio mínimo de 4 meses sobre borras finas.

## Notas de prova

Aroma floral e frutado. Sabor fresco e frutado. Boa estrutura e equilíbrio.

## Type of wine

White wine made from a selection of the three best white varieties in the Region: Alvarinho, Loureiro and Avesso.

Alvarinho conveys structure and body, Loureiro aromatic intensity and Avesso acidity and minerality.

## Keypoints

Soft pressing of the whole de-stemmed grape. Extreme cold must clarification. 12-16°C low temperature fermentation. Minimum 4-month ageing on fine lees.

## Tasting notes

Floral, fruity aroma. Fresh, fruity flavour. Good structure and well-balanced.

## Denominação/Denomination

DOC Vinho Verde

## Castas/Varieties

20% Alvarinho, 40% Loureiro e 40% Avesso

## Produção/Production

120.000 garrafas/bottles

## Álcool/Alcohol

12% v/v

## Acidez Total/Total acidity

6,2 g/L. Ácido Tartárico/Tartaric Acid

## Tempo aceitável de guarda/ Acceptable storage time

5 anos/years

