

# VINUNIC

## MUROS ANTIGOS ALVARINHO BRUTO NATURAL 2022

**Art. nr** 1039287

**Pris** 249 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Anselmo Mendes

**Ursprung** Minho, Portugal

**Varukategori** Mousseerande viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Alvarinho 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 7,2 g/l

**Restsocker** 1 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Ljust halmgul med fina små bubblor. Delikat och något blommig doft med inslag av äpplen, citrus och örter. Smaken är välbalanserad, komplex och torr med tydlig druvtypisk karaktär. Krämig struktur och lång harmonisk eftersmak.

**Tillverkning** De noggrant utvalda druvorna pressas skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank.

**Lagring** Vinet lagras först en tid på sin jästfällning. En andra jäsning sker sedan enligt traditionell metod i flaska.

**Passar till** Serveras vid 8-10°C som aperitif eller rätter av fisk eller skaldjur.



### Om producenten

**Anselmo Mendes fortsätter att förtrolla vinvärlden med sin oöverträffade konstnärlighet och passion för att skapa enastående viner!**

1998 släppte Anselmo Mendes sitt första vin "Muros de Melgaço Alvarinho" från den egna egendomen Quinta da Torre i Monção, Vinho Verde i norra Portugal. Det var startskottet på den framgångssaga som bygger på dedikerat arbete i vingårdarna och en stor passion för att skapa kvalitetsvin på de inhemska druvsorterna från regionen med ett tydligt fokus på hållbarhet. Deras portfolio innehåller en mängd olika viner som visar på högkvalitativ Vinho Verde, allt från krispig och komplex alvarinho, uppfriskande loureiro till eleganta och röda viner.

Tack vare sina ansträngningar och passionerade vinmakning har Anselmo Mendes fått det charmerande smeknamnet Mr. Alvarinho i vinvärlden!