



—
ANSELMO
MENDES
—



MAGMA VERDELHO 2023

(PT)

Denominação (Denomination)

IG Açores (Azores)

Castas (Varieties)

100% Verdelho

Produção (Production)

3.333
garrafas (bottles)

Álcool (Alcohol)

12% vol.

Acidez Total (Total acidity)

6,12 g/L

Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time

7 anos (years)

Magma é feito exclusivamente com a casta Verdelho. As vinhas estão plantadas nas curraletas dos Biscoitos, parte da paisagem e património da ilha Terceira. As vinhas crescem em solos vulcânicos, rodeadas por rochas de magma que as protegem dos fortes ventos atlânticos, originando assim vinhos únicos e especiais.

Vinificação

Vindima manual para cestos de vime de 20 kg e transportadas de forma muito célere para a adega. Aqui é feito um desengace total seguido de uma ligeira prensagem. Após a decantação estática a frio, arranca a fermentação, que decorre por 20 dias. Após esta o vinho fica sob borras finas em batonnage, durante 5 meses.

Notas de prova

Nariz austero, puro, fresco e mineral. Ataque de boca salgado e tenso. Boca persistente e fresca.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal para acompanhar com produtos do mar como percebes, ostras, lagosta, camarão, caranguejo ou peixes. Deve ser bebido entre 10-12°C.

(EN)

Magma is made exclusively from the grape Verdelho. The vineyards are planted in the so-called 'curraletas' of Biscoitos, part of the landscape and heritage of the Terceira Island. The vines grow on volcanic soils, surrounded by magma rocks that protect them from the strong winds of the atlantic, originating a unique and special wine.

Vinification

Handpicked grapes into 20 kg wicker baskets and carried to the winery in a short period of time. Soft pressing of the whole de-stemmed grape. After the cold clarification a 20 days period of fermentation. 5-month ageing on fine lees with bâtonnage.

Tasting notes

Austere, pure, fresh and mineral nose. Mouth attack stressed and salty. Long and fresh mouth.

Pairing suggestion

Ideal for pairing with sea products like goose barnacle, oysters, lobster, shrimp, crab or fishes. Should be served between 10-12°C.