



—  
ANSELMO  
MENDES  
—

## MUROS DE MAGMA VERDELHO 2023



### Denominação (Denomination)

DO Biscoitos (Azores)

### Castas (Varieties)

100% Verdelho

### Produção (Production)

1.200  
garrafas (bottles)

### Álcool (Alcohol)

12% vol.

### Acidez Total (Total acidity)

6,32 g/L

### Tempo aceitável de guarda

#### Acceptable storage time

10 anos (years)

### (PT)

Muros de Magma é feito das melhores uvas da casta verdelho. As vinhas estão plantadas nas curraletas dos Biscoitos, parte da paisagem e património da ilha Terceira. É na vinha que são cuidadosamente selecionadas as melhores uvas, vinhas estas que crescem em solos vulcânicos, rodeadas por rochas de magma que as protegem dos fortes ventos atlânticos, condições para vinhos originais e singulares.

### 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, fermenta em barricas de carvalho de 300 Litros e estagia durante 12 meses com bâtonnage regular.

### Notas de prova

Nariz fascinante, demonstrando a tipicidade da casta verdelho. Salinidade bem presente em equilibrada com a acidez vibrante. Mineralidade e frescura. Final longo e persistente. Elegância e pureza caracterizam Muros de Magma.

### Sugestão de Acompanhamento

Vinho gastronómico e bastante versátil acompanha perfeitamente com diferentes produtos do mar assim como pratos de peixes mais complexos. Deve ser bebido entre 10-12°C.

### (EN)

Muros de Magma is made from the finest Verdelho grapes. The vineyards are planted in the so-called 'curraletas' of Biscoitos, part of the landscape and heritage of the Terceira Island. It is in the vineyard that the best grapes are carefully selected, vineyards that grow on volcanic soils, surrounded by magma rocks that protect them from the strong winds of the atlantic, conditions for original and singular wines.

### 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, it is fermented in 300-litre oak barrels and aged for 12 months with regular bâtonnage.

### Tasting notes

Impressive nose, showing the typical characteristics of the verdelho grape variety. Salinity well balanced with vibrant acidity. Minerality and freshness. Long and persistent ending. Elegance and purity characterize Muros de Magma.

### Pairing suggestion

A very versatile and gastronomic wine, it goes perfectly with different seafood products as well as more complex fish dishes. It should be served at 10-12°C.