



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



QUINTA DOS MURÇAS

RESERVA 2008

-

Filosofia: Murças Reserva nasce nas vinhas velhas da Quinta dos Murças, situadas entre os 100 e os 380m, respeitando a natureza e seguindo uma agricultura sustentável. Este vinho mostra o potencial das vinhas velhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e poder de envelhecimento.

Ano de Colheita: As temperaturas e a precipitação comportaram-se dentro das médias dos últimos 10 anos. O Verão, apesar de muito seco pois não choveu nos meses de Junho, Julho e Agosto, teve temperaturas médias relativamente mais baixas, o que proporcionou boas condições para o desenvolvimento das maturações.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto.

Idade das Vinhas: 40 anos.

Castas: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Sousão.

Vinificação: Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé, prensagem numa antiga prensa vertical.

Estágio: Estagiou em barricas de carvalho francês e americano.

Engarrafamento: Fevereiro 2010.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,25 g/l

pH: 3,58

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Denso, quase opaco, com laivos violetas.

Aroma: Aroma complexo, com sugestões de frutos vermelhos e subtis notas de fumo.

Palato: Firme e sólido com elegantes notas de fruta e tosta discreta. Bem estruturado e equilibrado.

Data ideal de consumo: 2012 – 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5 L.

Crítica:

Divinus 2011 - 17 pontos

Essência do Vinho 2011 - 17,5 pontos

Decanter – 18,7 points – Altamente recomendado (top5)