



QUINTA DOS MURÇAS MARGEM

TINTO 2018

DOC DOURO

A Quinta dos Murças está situada norte de Portugal, na fronteira entre o Baixo e Cima Corgo, na margem direita do rio Douro, caracteriza-se pela diversidade dos seus 8 *terroirs*, marcados por diferentes altitudes, exposições solares, solos xistosos, vinhas verticais e pela extensão de 3,2km de margem de rio. É uma Quinta histórica onde, em 1947, foi plantada a primeira vinha vertical do Douro.

Conceito: O Quinta dos Murças Margem provém de vinhas junto à margem do rio Douro, onde estão algumas das parcelas mais velhas da quinta. A sua baixa altitude e sua exposição solar maioritariamente a Sul originam uvas que atingem maior concentração e maturação.

Ano de Colheita:

Foi mais um ano atípico no Douro. O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e muito chuvosa e o Verão, numa primeira fase, frio e chuvoso e numa segunda fase, quente e extremamente seco marcado pelos efeitos de escaldão e desidratação do início de Agosto. Esta instabilidade climática teve um impacto significativo na diminuição da produção. A maturação aconteceu mais tarde que o habitual, e por isso, vindimamos esta parcela no dia 24 de Setembro. As uvas apresentavam uma boa acidez que se traduziu em vinhos frescos, aromáticos e elegantes.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado SATIVA)

Geologia do solo: Xisto

Idade das vinhas: Vinhas plantadas em 1980

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional

Vinificação: Vindima manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25º a 28ºC) em lagares de granito com recurso a pisa a pé e prensagem numa antiga prensa vertical.

Estágio: em barricas de 500 lts de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

Engarrafamento: Julho 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,2 g/l

PH: 3,65

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1500ml

Notas dos Enólogos: David Baverstock e José Luís Moreira da Silva

Cor: profunda, com laivos violeta.

Aroma: muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cássis.

Palato: concentrado e com boa acidez, apresenta taninos muito maduros, que lhe conferem uma sensação de volume e corpo. Possui um final muito longo e persistente, dominado pelos aromas de frutos mais maduros. O seu conjunto permite prever uma grande longevidade.

Colheita 2017
Wine Enthusiast
93 pts

Colheita 2016
Wine Enthusiast
91 pts

Colheita 2015
Wine Enthusiast
91 pts

Wine Spectator
90 pts

Wine Spectator
90 pts