



QUINTA DOS MURÇAS MINAS

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 Minas provém de vinhas plantadas numa encosta entre os 110 e os 300 metros de altitude. São estas vinhas, orientadas a sul, mais expostas, cujas uvas atingem maior concentração. Nestas mesmas encostas existem várias minas de água, que vão refrescando o ambiente e permitindo um equilíbrio entre a maior maturação e a frescura tão característica de Murças.

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 17 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 mais antigas plantadas em 1987 e as mais recentes em 2011.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Francisca.

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 cubas de betão e em barricas de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

Engarrafamento: Julho 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,2 g/l

PH: 3,64

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1500ml

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

Cor: intensa, com laivos violeta.

Aroma: exuberante e concentrado, onde dominam os frutos vermelhos e pretos maduros, alguns aromas florais e aromas balsâmicos, como a esteva.

Palato: dominado pela frescura e vivacidade, possui taninos firmes e maduros, com uma acidez bem envolvida. Termina longo e persistente, sobressaindo o equilíbrio entre a sua frescura e maturação.

Colheita 2017
Wine Enthusiast
91 pts

Colheita 2016
Wine Enthusiast
90 pts

Colheita 2015
Mundus Vini
Ouro

Mundus Vini
Ouro

Wine&Spirits
90 pts