

QUINTA DOS MURÇAS MARGEM

TINTO 2019

DOC DOURO

A Quinta dos Murças situada 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 um ano seco, em que apesar de terem ocorrido grandes oscilações, a temperatura média e precipitação ocorrida, foram mais baixas que o habitual. Com excepção do mês de Julho, onde se verificaram duas ondas de calor. O verão foi ligeiramente mais fresco, permitindo um ciclo de maturação mais longo das uvas, que contribui para uma boa maturação fenólica, preservação da acidez e bom estado sanitário. Iniciamos a vindima da parcela do Margm no dia 13 de Setembro.

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 (25° a 28°C) 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: Agosto de 2020.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 5,80 g/l

PH: 3,5

Açúcar Redutor: < 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1500ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e José Luis Moreira da Silva

Cor: Profunda, com laivos violeta.

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

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

Prémios e Pontuações:

Colheita 2015:
Wine Enthusiast
91 pts

Colheita 2016:
Wine Enthusiast
91 pts

Colheita 2017:
Wine Enthusiast
93 pts

Wine Spectator
90 pts

Wine Spectator
90 pts

