



QUINTA DOS MURÇAS MARGEM

TINTO 2017

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 atípico, extramente quente e seco. A ausência prolongada de precipitação e as temperaturas muito elevadas, registadas durante a primavera, aceleraram a evolução e maturação da uva. A vindima teve início a 6 de setembro e terminou no dia 9 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 500Lts de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

Engarrafamento: Julho 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5,0 g/l

PH: 3,66

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, os aromas balsâmicos, como a esteva, e notas suaves de especiarias, provenientes do estágio em madeira usada.

Palato: concentrado, apresenta taninos muito maduros que, em conjunto com a acidez, bem envolvida, lhe conferem uma sensação de volume, corpo e frescura. Possui um final muito longo e persistente, onde dominam os aromas de frutos mais maduros, permitindo prever uma grande longevidade.

Colheita 2016
Wine Enthusiast
91 pts

Colheita 2015
Wine Enthusiast
91 pts

Wine Spectator
90 pts