

QUINTA DOS  
**MURÇAS**  
DOURO · PORTUGAL

MINAS TINTO 2023



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 refrescam o ambiente e permitem um equilíbrio entre a maior maturação e a frescura tão característica de Murças.

#### ANO DE COLHEITA

Caracterizou-se por mais um ano atípico, com o inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, e um Verão quente e classificado como normal, devido à precipitação registada no mês de Junho e Setembro. Ao longo do ciclo vegetativo as temperaturas altas e a reduzida precipitação, verificada em alguns meses, contribuíram para um ano considerado quente e normal em relação à precipitação, mas com desvios no padrão climático. Iniciámos a vindima das parcelas do Minas dia 28 de Agosto, com bom equilíbrio de fruta.

#### VITICULTURA

Área de vinha: 15 hectares

Modo de produção: Biológico ( Sativa)

Geologia do solo: Xisto; Meteorização de Xistos, Xistos gregosos; Meteorização de xistos gregosos.

Idade das vinhas: Vinhas mais antigas plantadas em 1987 e as mais recentes em 2011.

#### CASTAS

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

#### VINIFICAÇÃO

Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, pisa a pé, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25° a 28°C) em lagares de granito e prensagem numa antiga prensa vertical.

#### ESTÁGIO

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

#### ENGARRAFAMENTO

22 de Julho 2023

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,0%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3.60

Açúcares Redutores: <0,1 g/l

#### FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1500 ml, 5000ml

#### ENÓLOGO

Lourenço Charters e Mafalda Magalhães

#### 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, finos e maduros, com uma acidez bem envolvida. Termina longo e persistente, sobressaindo o equilíbrio entre a sua frescura e maturação.

#### PRÉMIOS & CRÍTICAS

##### Wine Enthusiast

91 pts | 2022

92 pts | 2021

90 pts | 2019

91 pts | 2018

91 pts | 2017

90 pts | 2016

##### Decanter

93 pts | 2021

##### Wine&Spirits

91 pts | 2019

90 pts | 2015

##### Wine Advocate

90 pts | 2015

##### Revista Adega

94 pts | 2019