

QUINTA DOS  
**MURÇAS**

DOURO · PORTUGAL

MINAS TINTO 2024



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

Um ano quente e considera-se normal em termos de precipitação. Inverno especialmente quente e chuvoso e a Primavera marcada por temperaturas altas em abril. O Verão foi quente e seco e o período de vindima ficou marcado por redução de temperatura em setembro.

A reserva de água no solo, permitiu uma maturação lenta e equilibrada.

Vindimamos as primeiras uvas para o Minas dia 26 de Agosto, com ótimo equilíbrio entre fruta e acidez.

#### 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

12 de Agosto 2025

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,0%

Acidez Total: 5,2 g/l

pH: 3.57

Açúcares Redutores: <0,6 g/l

#### FORMATOS

##### DISPONÍVEIS

750 ml, 1500 ml, 5000ml

#### ENÓLOGO

Mafalda Magalhães e José Luis Moreira Silva

#### NOTAS DE PROVA

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.

Na boca, 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 | 2023, 2022

92 pts | 2021

90 pts | 2019

91 pts | 2018, 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

##### Grandes Escolhas

Press Choice | 2023