

QUINTA DOS MURÇAS VV47

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 VV47 provém de uma vinha histórica, a vinha vertical mais antiga do Douro, plantada em 1947, com exposição Sudeste e 40% de inclinação. Traduz a expressão máxima do nosso *terroir* e do seu potencial, que é caracterizado pela sua elegância, harmonia e complexidade.

Ano de Colheita: foi um ano atípico, extremamente 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 foi no dia 20 de Setembro.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado SATIVA)

Geologia do solo: Xisto

Idade das vinhas: Vinhas plantadas em 1947

Castas: *Field blend* das principais castas autóctones: Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Marufo e outras.

Vinificação: Vindima manual, mesa de seleção, 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 barricas de carvalho francês usado durante cerca de 18 meses.

Engarrafamento: 26 de Maio de 2020

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,6 g/l

PH: 3,64

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1500ml

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

Cor: intensa e profunda, ainda com laivos violeta.

Aroma: muito complexo, intenso e vivo, onde se destacam os frutos vermelhos mais maduros, os aromas balsâmicos característicos das vinhas mais velhas e as notas de especiarias, provenientes do estágio em barrica.

Paladar: de grande harmonia e elegância, dominado por taninos maduros muito finos e acidez equilibrada. Apresenta um final muito longo e persistente que, no seu conjunto, permite prever uma grande longevidade.

Prémios:

2015: Wine Enthusiast 95

2013: Wine Enthusiast 95

2012: Wine Enthusiast 95

