

QUINTA DOS
MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

VV47
TINTO. 2023



O Quinta dos Murças VV47 provém de uma vinha histórica, a vinha vertical mais antiga do Douro. Em modo de produção biológica esta vinha plantada em 1947, com exposição Sudeste e 40% de inclinação dá origem a um vinho raro e único, produzido apenas em anos especiais. Elegante, harmonioso e complexo, o VV47 traduz a expressão máxima do *terroir* da Quinta dos 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.

VITICULTURA

Área de vinha: 0,7 hectares
Modo de produção: Produção Biológica (SATIVA)
Geologia do solo: Xisto
Idade das vinhas: Vinha plantada em 1947

CASTAS

Field blend de castas autóctones: Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Marufo, Tinta da Barca, Preto Martinho, Tinta Barroca, Tinta Amarela, e outras.

VINIFICAÇÃO

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

ENGARRAFAMENTO

17 de Agosto 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13%
Acidez Total: 5,9 g/l
pH: 3.47
Açúcar Redutor: 0,6 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1500 ml

Notas dos enólogos por:

Mafalda Magalhães e José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Com cor intensa e profunda, com laivos violeta. No aroma é 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. Na boca apresenta 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&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

95 pts | 2012 | 2013 | 2015
93 pts | 2017

Wine Spectator

92 pts | 2012 | 2017