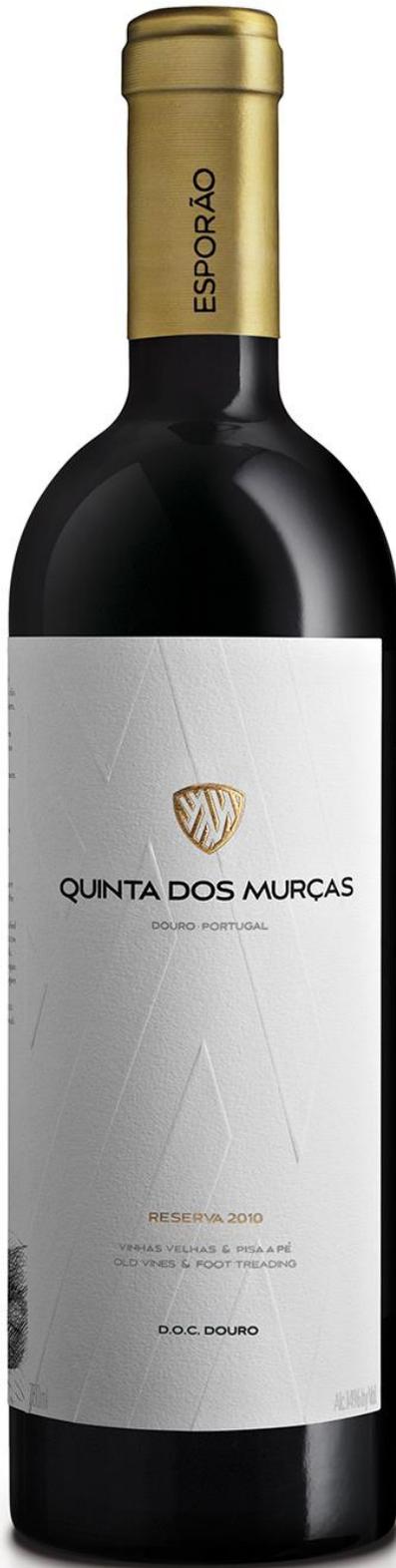




QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



QUINTA DOS MURÇAS

RESERVA 2010

-

Filosofia: Murças Reserva, nasce nas vinhas velhas da Quinta dos Murças, situadas entre os 100 e os 380m, respeitando a natureza e seguindo uma agricultura sustentável. Este vinho mostra o potencial das vinhas velhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e poder de envelhecimento.

Ano de Colheita: A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto.

Idade das Vinhas: 40 anos.

Castas: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão.

Vinificação: Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé, prensagem numa antiga prensa vertical.

Estágio: Estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses

Engarrafamento: Junho 2012.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,80 gr/l

PH: 3,63

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Denso, com laivos violetas.

Aroma: Aroma fresco, com sugestões de frutos de vermelhos envolvidos em subtis notas de fumo.

Palato: Firme e concentrado com notas de fruta bem expressivas e tosta subtil. Corpo elegante, poderoso mas polido, com final longo e fresco.

Data ideal de consumo: 2014 – 2021

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5 L.