



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



QUINTA DOS MURÇAS

RESERVA 2009

-

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: Ano extremamente seco, com precipitação concentrada entre Dezembro e Fevereiro. O período de Março a Agosto foi mais quente do que a média, levando à antecipação da vindima. Com as elevadas temperaturas as uvas ficaram bastante maduras, conferindo ao vinho uma fruta muito rica e com grande profundidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto.

Idade das Vinhas: 40 anos.

Castas: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Francesa, 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.

Engarrafamento: Maio 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,80 gr/l

PH: 3,60

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Denso, quase opaco, com laivos violetas.

Aroma: Aroma intenso, com sugestões de frutos do bosque enleados em subtis notas de cacau.

Palato: Opulento e denso com elegantes notas de fruta e tosta discreta. Bem estruturado e equilibrado.

Data ideal de consumo: 2013 – 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1,5 L.