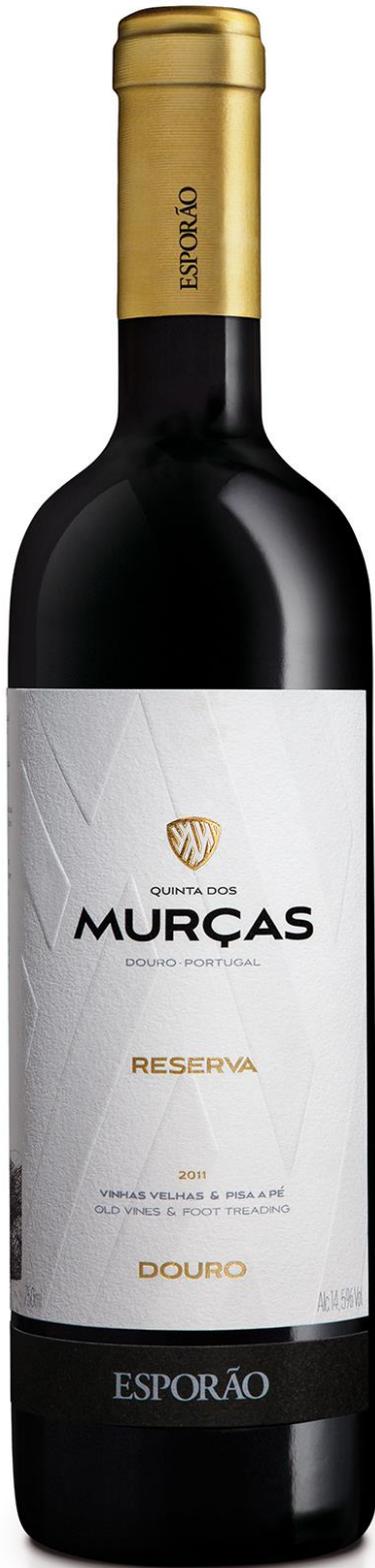




QUINTA DOS MURÇAS  
DOURO · PORTUGAL



## QUINTA DOS MURÇAS

RESERVA 2011

-

**Conceito:** Murças Reserva, nasce nas duas vinhas mais velhas da Quinta, situadas respetivamente a 100 e 380m, e seguindo uma agricultura sustentável. Mostra o potencial das vinhas velhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e capacidade de envelhecimento.

**Ano de Colheita:** Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de enorme qualidade, transformando 2011 num ano épico no douro.

**Viticultura:**

Geologia do Solo: Xisto.

Idade média das Vinhas: 40 anos

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

**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 usado durante 12 meses.

**Engarrafamento:** Junho de 2013.

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,00 gr/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 0,7 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Profunda, com laivos violetas.

**Aroma:** Aroma complexo e intenso, onde se destacam os frutos pretos maduros, em conjunto com aromas balsâmicos característicos das vinhas velhas e notas de especiarias, provenientes do seu estágio em barrica.

**Palato:** Firme e concentrado, com acidez equilibrada, possui taninos maduros bem envolvidos no seu corpo e volume. Apresenta um final longo e persistente, que no seu conjunto, permite prever uma grande longevidade.

**Data ideal de consumo:** 2015 – 2030

**Formatos Disponíveis:** 750 ml, 1,5 L.