

Murças Reserva obtém Grande Ouro no Mundus Vini



O Murças Reserva 2011 alcançou o Grande Ouro, a mais alta medalha do concurso Mundus Vini – Spring Tasting 2016, juntamente com outros 38 premiados. O concurso alemão, que decorreu em Fevereiro em Neustadt, avaliou mais de 5 mil vinhos de todo o mundo.

A par do Murças Reserva 2011 o Esporão arrecadou ainda três medalhas de Ouro com o Assobio Branco 2015 (também da Quinta dos Murças, no Douro) e com os vinhos do Alentejo - Esporão Reserva Tinto 2013 e Monte Velho Branco 2015. O Assobio Tinto 2014 recebeu ainda a medalha de prata.

O reconhecido concurso, na sua 18ª edição, atribuiu um total de 2.063 medalhas: 39 vinhos foram galardoados com a mais alta medalha, Grande Ouro, 960 vinhos receberam a medalha de ouro e 1.064 vinhos foram premiados com a medalha de prata.

Sobre a Quinta dos Murças: A Quinta do Murças foi adquirida, em 2008, pelo Esporão que tem desde então requalificado as vinhas e introduzido uma agricultura sustentável, de onde resultam referências como os Assobio DOC Douro, Quinta dos Murças DOC Douro Reserva, Quinta dos Murças Porto Tawny 10 anos, Quinta dos Murças Porto Vintage 2011 e o azeite virgem extra Quinta dos Murças.

A Quinta dos Murças localiza-se no Cima Corgo, na margem direita do rio Douro, perto da aldeia de Covelinhas, entre a Régua e o Pinhão, na região do Alto Douro, considerada Património Mundial pela UNESCO. A Quinta impõe-se pela verticalidade impressionante das vertentes cobertas de vinha que acolhem dezenas das castas autóctones da região. Foi aqui, na Quinta dos Murças, que foram plantadas as primeiras vinhas ao alto da região do Douro, muitos anos antes de estas se terem tornado habituais no Douro, decorria então o ano de 1955. Nas 285 000 videiras, com idades compreendidas entre os 15 e 65 anos e plantadas em talhões por castas separadas, predominam as

variedades autóctones: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Francisca e, ainda, as castas internacionais como Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc. Esta região caracteriza-se pela combinação única do clima, geografia, geologia e pelas suas vinhas velhas, reunindo as condições ideais para se produzirem vinhos únicos.

Com uma área total de 155ha, dos quais 48ha são de vinha, sendo todas as parcelas da Quinta dos Murças classificadas como letra A, a categoria máxima a que as vinhas podem aspirar na região do Douro, ocupando zonas com 300 metros de altitude e zonas mais próximas da ampla frente de rio. Da totalidade de área de vinha cultivada na Quinta dos Murças, 7ha estão sujeitos a produção biológica, que exige as melhores práticas ambientais, com um elevado nível de biodiversidade e preservando os recursos naturais. Os métodos de produção biológica e, por sua vez, a sustentabilidade, são características que definem toda a produção dos vinhos Esporão e que se assumem como um compromisso a longo prazo.

Para além da adega típica da região do Douro – com lagares para a pisa a pé e fermentação, e prensas mecânicas –, a propriedade tem uma casa senhorial construída no início do século XIX, edifícios de apoio, escritórios e 1200 m2 de ruínas, das Ruínas Vale Figueira, datadas de 1826. As caves da Quinta dos Murças abrigam 19 cubas de betão e 6 cubas de inox para estágio dos vinhos Colheita, bem como cerca de 300 barricas de carvalho francês, americano e português de 225 litros e 550 litros para o envelhecimento dos vinhos Reserva e parte do lote dos vinhos Assobio. Mas o que salta imediatamente à vista são os 8 tonéis de 10 000 litros cada para o envelhecimento do Vinho do Porto, as 145 pipas de Vinho do Porto velho e as 20 pipas de 550 litros atestadas de Vinho do Porto.

O sistema de controlo de temperatura e humidade das caves da Quinta dos Murças conta-se entre as características mais marcantes e inovadoras da quinta ao limitar-se a utilizar a água fresca, que nasce nas minas da quinta, associada a um sistema de solo radiante em toda a extensão da cave que permite um controlo de temperatura ecológico e funcional. Atualmente, na Quinta dos Murças são produzidos os vinhos Assobio DOC Douro, Quinta dos Murças DOC Douro Reserva, Quinta dos Murças Porto Tawny 10 anos, Quinta dos Murças Porto Vintage 2011 e um azeite virgem extra.

Saiba mais sobre a Quinta dos Murças em:

<http://esporao.com/quinta-dos-murcas/>

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. O Esporão está presente na região do Alentejo, onde produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgens extra. Integrado nas adegas, está o Enoturismo da Herdade do Esporão. Na continuidade do projeto do Esporão está a Quinta dos Murças, propriedade na região do Douro, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam o prestigiado prémio “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013”. Em 2014, o Esporão venceu os “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”.

Saiba mais sobre o Esporão em:

<http://www.esporao.com/>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<http://esporao.com/e-cpagdp>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Isaura Costa Andrade / E-mail: ica@global-press.com / Tlm: 927 975 760

Filipe Rio / E-mail: fr@global-press.com / Tlm: 917 668 299

Av Liberdade 220, 2º Andar / 1250- 147 Lisboa / www.global-press.com / TEL: 21 394 40 20