



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

MURÇAS MINAS

TINTO 2015

DOC DOURO

Conceito: A Quinta dos Murças, situada na margem direita do rio, tem grande parte das suas vinhas orientadas para sul. São estas as vinhas mais expostas e cujas uvas atingem maior concentração.

Nestas mesmas encostas existem várias minas de água, que vão refrescando o ambiente e permitindo um equilíbrio entre a maior maturação e frescura tão característica de Murças.

Ano de Colheita: O Inverno foi frio e seco, seguido de uma Primavera quente e também seca. As temperaturas mais baixas do que o habitual do início do Verão, acabaram por acelerar a maturação das uvas tintas, que se apresentaram em óptimo estado sanitário, com boa acidez e concentração.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado SATIVA)

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Vinhas mais antigas plantadas em 1987 e as mais recentes em 2011.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Francisca.

Vinificação: Colheita manual, mesa de selecção, 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 cubas de betão e em barricas de carvalho francês usado durante cerca de 9 meses.

Engarrafamento: Agosto de 2016.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,0%

Acidez Total: 5,5 gr/l

PH: 3,55

Açúcar Redutor: 0,8 g/l

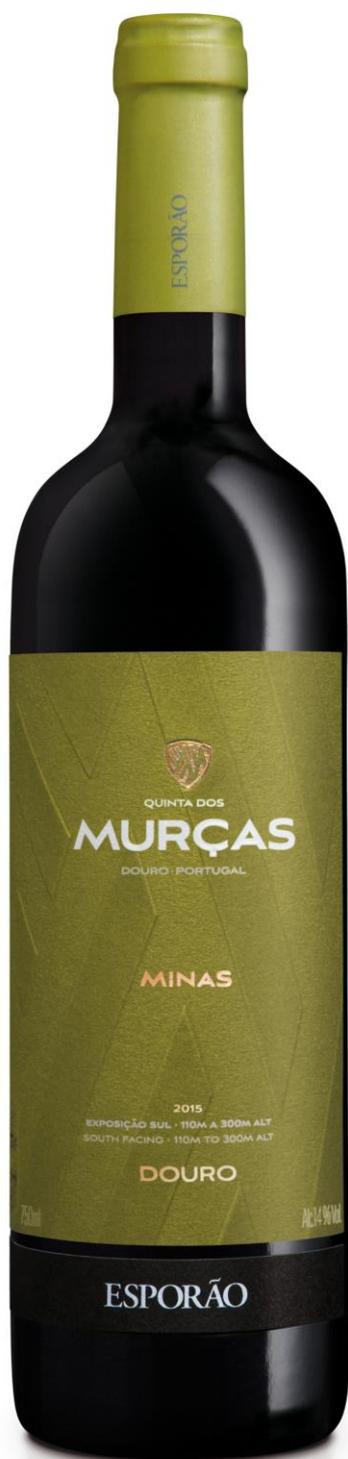
Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e José Luís Moreira da Silva.

Cor: Intensa, com laivos violetas.

Aroma: Aroma intenso e concentrado onde dominam os frutos vermelhos maduros, os aromas florais e os aromas balsâmicos.

Palato: Taninos firmes e maduros, com uma acidez presente e bem envolvida, apresenta um final longo e persistente onde sobressai o equilíbrio entre a sua frescura e maturação.



ESPORÃO