



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

MURÇAS MARGEM TINTO 2015

DOC DOURO

Conceito: É junto à margem do Rio Douro que estão plantadas algumas das parcelas de vinha mais velhas da Quinta dos Murças. A sua baixa altitude e a sua exposição solar a Sul originam uvas que atingem maior concentração e maturação.

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 plantadas em 1980.

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional.

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 barricas de carvalho francês usado durante cerca de 9 meses.

Engarrafamento: Agosto de 2016

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%
Acidez Total: 5,0 gr/l
PH: 3,55
Açúcar Redutor: 0,6 g/l

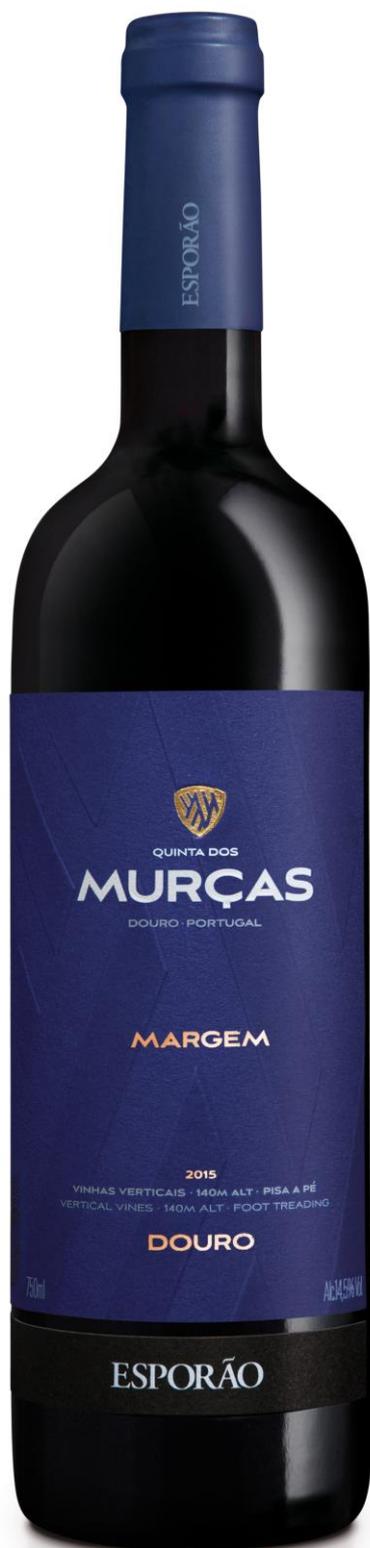
Formatos Disponíveis: 750 ml

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

Cor: Profunda, com laivos violetas.

Aroma: Aroma muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cassis, os aromas balsâmicos e notas suaves de especiarias, provenientes do seu estágio em madeira usada.

Palato: De grande concentração, apresenta taninos muito maduros, bem envolvidos no corpo e volume que, em conjunto com a sua acidez, permite prever uma grande longevidade. Possui um final muito longo e persistente onde dominam os aromas de frutos mais maduros.



ESPORÃO