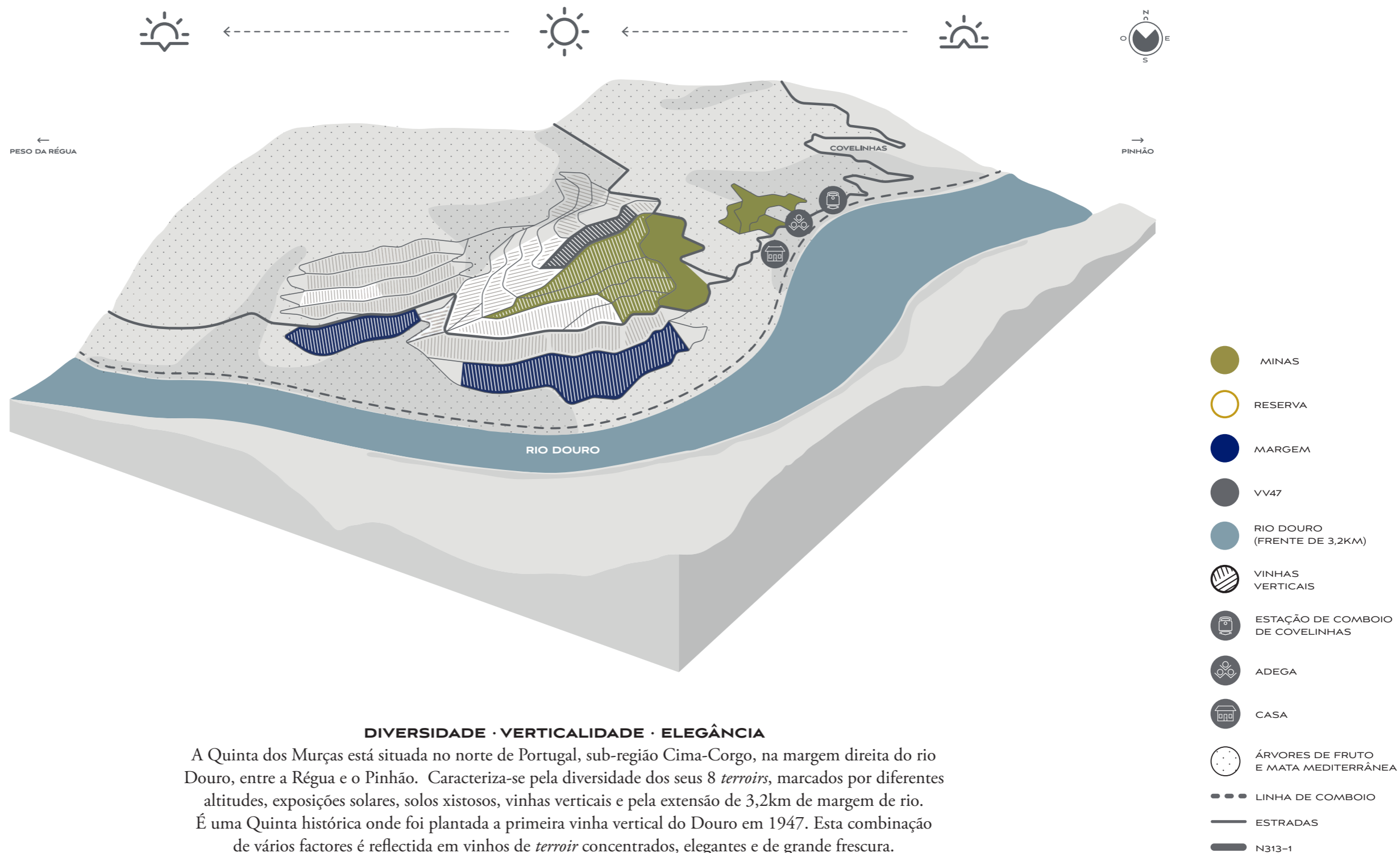




QUINTA DOS
MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO
DOURO · ALTITUDE · FRESCURA

Junto a um dos limites da Quinta dos Murças, encontramos encostas íngremes formando um vale. É de vinhas como as que ali se encontram, de parcelas a cotas mais elevadas e de orientação maioritariamente a Norte, mais protegido do sol, que provém a gama Assobio. São vinhos frescos, versáteis e gastronómicos.

CASTAS

TINTO
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca

BRANCO

Viosinho, Rabigato, Verdelho, Gouveio, Arinto e Códaga do Larinho

ROSÉ

Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Rufete

ESTÁGIO

TINTO

Cerca de 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês usado, durante 6 meses.

BRANCO

Em cubas de inox, sobre borras finas.

ROSÉ

Em cubas de inox

VINIFICAÇÃO

TINTO

Vindima manual. Vinificação em cubas de inox, após selecção na mesa de escolha.

BRANCO

Vindima manual. Vinificação em cubas de inox, após selecção na mesa de escolha.

ROSÉ

Vindima manual. Vinificação em cubas de inox, após selecção na mesa de escolha.



MINAS
SUL · FRESCURA · EQUILÍBRIO

Terroir caracterizado pela exposição Sul e pela presença de 5 minas de água, que contribuem para refrescar o ambiente. Um vinho concentrado, com fruta madura em equilíbrio com a frescura característica da Quinta dos Murças.

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul

DECLIVE

Variável

VINHA

Patamares e vinhas verticais

ALTITUDE

110-300m

ANO VINHA

1987 – 2011

SOLO

Xisto, meteorização de xistos, xistos gresosos e meteorização de xistos gresosos.

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Vinificação em lagar. Pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de betão e em barricas de carvalho francês usado, durante 9 meses.



MARGEM
RIO · CALOR · CONCENTRAÇÃO

Proveniente de uma parcela junto à margem do rio Douro que caracteriza o *terroir* desta vinha e que se traduz em uvas de maior concentração e maturação.

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul e Oeste

DECLIVE

30-47°

VINHA

Vertical

ALTITUDE

140-170m

ANO VINHA

1987 – 2011

SOLO

Blocos e seixos de xisto e xisto rolado.

CASTAS

Field blend de Touriga Franca e Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Vinificação em lagar. Pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio em barricas de carvalho francês usado de 500 litros, durante 9 meses.



VV47
HISTÓRIA · TERROIR · COMPLEXIDADE

O VV47 provém da vinha vertical mais antiga plantada no Douro em 1947. A expressão máxima do nosso *terroir* caracterizado pela sua elegância, harmonia e complexidade.

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sudeste

DECLIVE

36-47°

VINHA

Vertical

ALTITUDE

262-292m

ANO VINHA

1947

SOLO

Xisto.

CASTAS

Field blend de Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Vinificação em lagar. Pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio em barricas de carvalho francês usado, durante 12 meses.



RESERVA
QUINTA · TRADIÇÃO · ELEGÂNCIA

Esta é a versão clássica dos vinhos de quinta onde o *terroir* dá origem a vinhos de grande elegância e potencial de envelhecimento.

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul e Oeste

DECLIVE

22 – 47°

VINHA

Vertical

ALTITUDE

150 – 280m

ANO VINHA

1980 – 1987

SOLO

Micaxisto.

CASTAS

Field Blend de Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Vinificação em lagar. Pisa a pé. Fermentação com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio em barricas de carvalho francês usado, durante 12 meses.



VINHO DO PORTO
HISTÓRIA · COMPLEXIDADE · ELEGÂNCIA

Exprimem o legado histórico e a tradição da Quinta dos Murças para produção de vinho do Porto de grande elegância e intensidade.

10 ANOS TAWNY

CASTAS
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Tinto Cão.

VINIFICAÇÃO
Seleção de uvas de grande qualidade, classificadas como letra A. Após fermentação em lagar e pisa a pé, foi adicionada aguardente vínica.

ESTÁGIO
Os lotes envelheceram em pipas usadas, por um período médio de 10 anos e beneficiando da frescura natural da nossa cave.

VINTAGE

CASTAS
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão

VINIFICAÇÃO
Vindima manual. Após fermentação em lagar e pisa a pé, foi adicionada aguardente vínica. São apenas produzidos em anos de excelência designados como vintage e em quantidades reduzidas.

