



## QUINTA DOS MURÇAS MARGEM

**TINTO 2016**

### DOC DOURO

A Quinta dos Murças situada na margem direita do rio Douro, caracteriza-se pela diversidade dos seus 8 *terroirs*, marcados por diferentes altitudes, exposições solares, solos xistosos, vinhas verticais e pela extensão de 3,2km de margem de rio. É uma Quinta histórica onde, em 1947, foi plantada a primeira vinha vertical do Douro.

**Conceito:** O Quinta dos Murças Margem provém de vinhas junto à margem do rio Douro, onde estão algumas das parcelas mais velhas da quinta. A sua baixa altitude e sua exposição solar maioritariamente a Sul originam uvas que atingem maior concentração e maturação.

**Ano de Colheita:** O Inverno foi muito chuvoso e a Primavera muito fria, o que atrasou todo o ciclo vegetativo. O Verão, por seu lado, foi quente e seco, permitindo recuperar o atraso e acelerar a maturação, que se traduziu em uvas de boa concentração, acidez e aromas. A vindima junto ao rio teve início no dia 22 de Setembro e terminou no dia 29 de Setembro.

#### 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:** Vindima 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 500Lts de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

**Engarrafamento:** Julho 2017

#### Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5,0 g/l

PH: 3,68

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml, 1500ml

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

**Cor:** profunda, com laivos violeta.

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

**Palato:** concentrado, apresenta taninos muito maduros que, em conjunto com a sua acidez, presente, mas bem envolvida, lhe conferem uma sensação de volume, corpo e frescura. Possui um final muito longo e persistente, onde dominam os aromas de frutos mais maduros, permitindo prever uma grande longevidade.