



## QUINTA DOS MURÇAS MINAS

**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 Minas provém de vinhas plantadas numa encosta entre os 110 e os 300 metros de altitude. São estas vinhas, orientadas a sul, mais expostas, 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 a frescura tão característica de Murças.

**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 teve início no dia 06 de Setembro e terminou no dia 07 de Outubro.

### 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:** 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 cubas de betão e em barricas de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

**Engarrafamento:** Julho 2017

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5,5 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:** intensa, com laivos violeta.

**Aroma:** exuberante e concentrado onde dominam os frutos vermelhos maduros, alguns aromas florais e aromas balsâmicos, como a esteva.

**Palato:** dominado pela frescura e vivacidade, possui taninos firmes e maduros, com uma acidez bem envolvida. Termina longo e persistente, sobressaindo o equilíbrio entre a sua frescura e maturação.