



## QUINTA DOS MURÇAS RESERVA

TINTO 2012

### 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 Reserva nasce nas vinhas mais velhas da Quinta, situadas entre 150m e 280m de altitude, com exposição a Oeste. Esta é a versão clássica dos vinhos de quinta onde o *terroir* dá origem a vinhos de grande elegância e potencial de envelhecimento.

**Ano de Colheita:** Ano muito seco, quase sem chuva durante o Inverno e a Primavera. O Verão foi ameno, marcado por noites bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto. A produção desta vinha, já de si naturalmente baixa, foi ainda menor devido à falta de água no solo.

### Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado SATIVA)

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: 40 anos

**Castas:** Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, etc.

**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 carvalho francês e americano usado durante 12 meses.

**Engarrafamento:** Maio 2014

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,57

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

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

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão

**Cor:** intensa e profunda.

**Aroma:** aroma de grande complexidade e elegância, resultado da sua evolução em garrafa. Dominado pelos frutos pretos maduros, pelos aromas balsâmicos, como a esteva, e por notas de especiarias, provenientes do seu estágio em barrica.

**Palato:** Firme e concentrado, com uma acidez equilibrada, possui taninos maduros bem envolvidos no seu corpo e volume. Apresenta um final longo e persistente, onde se destaca o seu equilíbrio e a sua elegância.