



QUINTA DOS MURÇAS VV47

TINTO 2013

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 VV47 provém de uma vinha histórica, a vinha vertical mais antiga do Douro, plantada em 1947, com exposição Sudeste e 40% de inclinação. Traduz a expressão máxima do nosso *terroir* e do seu potencial, que é caracterizado pela sua elegância, harmonia e complexidade.

Ano de Colheita: o Inverno e Primavera foram chuvosos e com temperaturas baixas, seguidos de um Verão seco e quente que se manteve até meados de Setembro, quando a chuva começou a cair intensamente. Nesta altura a vindima já tinha terminado e as uvas haviam sido colhidas num perfeito estado de maturação.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado SATIVA)

Geologia do solo: Xisto

Idade das vinhas: Vinhas plantadas em 1947

Castas: *Field blend* das principais castas autóctones: 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 usado durante cerca de 12 meses.

Engarrafamento: Junho 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,60

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml, 1500ml

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

Cor: intensa e profunda, ainda com laivos violeta.

Aroma: muito complexo, intenso e vivo, onde se destacam os frutos vermelhos mais maduros, os aromas balsâmicos característicos das vinhas mais velhas e as notas de especiarias, provenientes do estágio em barrica.

Palato: de grande harmonia e elegância, dominado por taninos maduros muito finos e acidez equilibrada. Apresenta um final muito longo e persistente que, no seu conjunto, permite prever uma grande longevidade.