

QUINTA DOS MURÇAS ÂNFORA

TINTO 2017

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 Ânfora, resulta da nossa procura pela expressão mais pura dos diferentes *terroirs* da Quinta. É a nossa interpretação de um terroir muito específico – Minas. Provém de vinhas plantadas numa encosta entre os 110 e os 300 metros de altitude. É nestas vinhas, orientadas a sul, que as uvas mais expostas, 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. Produzimos 800 litros.

Ano de Colheita: Foi um ano atípico, extramente quente e seco. A ausência prolongada de precipitação e as temperaturas muito elevadas, registadas durante a primavera, aceleraram a evolução e maturação da uva. A vindima aconteceu a 11 de Setembro.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada (certificado SATIVA)

Geologia do solo: Xisto

Idade das vinhas: Vinhas plantadas em 2011.

Castas: Tinto Cão e Tinta Francisca.

Vinificação: Vindima manual, mesa de seleção, desengace e esmagamento parcial. Fermentação alcoólica em ânfora, com leveduras indígenas. Maceração pós-fermentativa durante cerca de 2 meses. Prensagem numa antiga prensa vertical. Aplicação única de SO₂ após prensagem.

Estágio: na própria Ânfora até ao engarrafamento.

Engarrafamento: Maio 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 4,70 g/l

PH: 3,66

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

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

Cor: intensa, com laivos violeta.

Aroma: intenso e particular com aromas balsâmicos e de fruta vermelha.

Palato: Muito vivo. Destaca-se a frescura, os taninos firmes e a sensação de fruta com que termina.

