

QUINTA DOS MURÇAS VV47

TINTO 2015

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 foi frio e seco, seguido de uma Primavera quente e também seca. As temperaturas mais amenas do início do Verão, acabaram por acelerar a maturação das uvas tintas, que se apresentaram em óptimo estado sanitário, com boa acidez e concentração. A vindima foi no dia 23 de Setembro.

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: Setembro 2017

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,65

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, com laivos violeta.

Aroma: Muito complexo e intenso, onde dominam os frutos vermelhos mais maduros e os aromas balsâmicos característicos das vinhas mais velhas.

Palato: de grande harmonia e elegância, destacam-se os taninos maduros muito finos e a sua acidez equilibrada. Apresenta um final muito longo e persistente que, no seu conjunto, permite prever uma grande longevidade.

Prémios & Críticas:

Colheita 2013
Wine Enthusiast
95 pts
Cellar Selection

Colheita 2012
Wine Enthusiast
95 pts
Cellar Selection

Wine Spectator
92 pts

