

## QUINTA DOS MURÇAS VV47

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 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:** foi um ano atípico, extremamente 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 foi no dia 20 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: Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Marufo e outras.

**Vinificação:** Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25º a 28ºC), 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 18 meses.

**Engarrafamento:** 26 de Maio de 2020

### Informação técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5,6 g/l

PH: 3,64

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

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

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

**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.

**Paladar:** 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.

### Prémios:

2015: Wine Enthusiast 95

2013: Wine Enthusiast 95

2012: Wine Enthusiast 95

