

MARGEM TINTO 2021



O Quinta dos Murças Margem provém de vinhas junto à margem do rio Douro, onde estão algumas das parcelas mais velhas da quinta. A sua baixa altitude e sua exposição solar maioritariamente a Sul originam uvas que atingem maior concentração e maturação.

ANO DE COLHEITA

Foi um ano marcado por um Inverno mais quente e seco que o habitual e uma Primavera com grandes oscilações de temperatura e precipitação. O início do Verão ficou marcado pelas trovoadas e granizo intenso que ocorreram no final de junho e por um mês de Julho mais fresco e húmido. Em Agosto as temperaturas aumentaram o que acabou por acelerar a maturação. Iniciamos a vindima das uvas tintas no dia 6 de Setembro, com bom equilíbrio de fruta e acidez.

VITICULTURA

Área de vinha: 3 hectares

Modo de produção: Biológico (Sativa)

Geologia do solo: Blocos, pedras e seixos de xisto

Idade das vinhas: Vinhas plantadas em 1980

CASTAS

Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, pisa a pé, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25° a 28°C) em lagares de granito e prensagem numa antiga prensa vertical.

ESTÁGIO

Em barricas de 500 lts de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

ENGARRAFAMENTO

23 Agosto 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5% Acidez Total: 5,7 g/l

pH: 3.7

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1500 ml

ENÓLOGO

José Luís Moreira da Silva

COR

Intensa, com laivos violeta.

AROMA

Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cássis.

PALATO

Muito intenso e exuberante, bom volume. Dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cássis.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast	Wine Spectator	Wine Advocate
91 pts 2019	90 pts 2018	90 pts 2017
93 pts 2018	90 pts 2016	90 pts 2016
93 pts 2017	90 pts 2015	
91 pts 2016	1 1	
91 pts 2015		