

QUINTA DOS
MURÇAS
DOURO · PORTUGAL

MINAS TINTO 2022



O Quinta dos Murças Minas provém de vinhas plantadas numa encosta entre os 110 e os 300 metros de altitude. São estas vinhas, orientadas a sul, mais expostas, cujas uvas atingem maior concentração. Nestas mesmas encostas existem várias minas de água, que refrescam o ambiente e permitem um equilíbrio entre a maior maturação e a frescura tão característica de Murças.

ANO DE COLHEITA

Foi um ano atípico e que ficará marcado pelas elevadas temperaturas e baixa precipitação. Inverno com temperaturas superiores em + 1,5°C em relação à média e menos 80% de precipitação. A Primavera continuou mais seca e mais quente que o normal. No entanto durante a vindima, final de Agosto e mês de Setembro, as temperaturas baixaram e ajudaram as vinhas a terminarem o seu ciclo. Iniciámos a vindima das parcelas do Minas dia 30 de Agosto, com bom equilíbrio de fruta.

VITICULTURA

Área de vinha: 15 hectares

Modo de produção: Biológico (Sativa)

Geologia do solo: Xisto; Meteorização de Xistos, Xistos gregosos; Meteorização de xistos gregosos.

Idade das vinhas: Vinhas mais antigas plantadas em 1987 e as mais recentes em 2011.

CASTAS

Touriga Franca, Tinta Francisca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Roriz.

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 cubas de betão e em barricas de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

ENGARRAFAMENTO

12 de Julho 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 5,2 g/l

pH: 3.63

Açúcares Redutores: <0,6 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml, 1500 ml, 5000ml

ENÓLOGO

Lourenço Charters

COR

Intensa, com laivos violeta.

AROMA

Exuberante e concentrado, onde dominam os frutos vermelhos e pretos maduros, alguns aromas florais e aromas balsâmicos, como a esteva.

PALATO

Dominado pela frescura e vivacidade, possui taninos firmes, finos e maduros, com uma acidez bem envolvida. Termina longo e persistente, sobressaindo o equilíbrio entre a sua frescura e maturação.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Wine Enthusiast

92 pts | 2021

90 pts | 2019

91 pts | 2018

91 pts | 2017

90 pts | 2016

Decanter

93 pts | 2021

Wine&Spirits

91 pts | 2019

90 pts | 2015

Wine Advocate

90 pts | 2015

Revista Adega

94 pts | 2019