

MURÇAS MINAS 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 vão refrescando o ambiente, permitindo um equilíbrio entre a maior maturação e o frescor, característica de Murças.



Visual

Intensa, com laivos violeta



Aroma

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



Paladar

Dominado pelo frescor e vivacidade, possui taninos firmes, finos e maduros, com uma acidez bem envolvida. Termina longo e persistente, sobressaindo o equilíbrio entre seu frescor e maturação.

Castas

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

Vinificação

Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com pisa-a-pé, prensagem numa antiga prensa vertical.

Informação técnica

Álcool: 12,5%

Estágio: Em cubas de concreto e em barricas de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

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

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 328 | EAN: 5603522976874