

MURÇAS MARGEM 2017

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.



VISUAL

Profunda, com laivos violeta.



AROMA

Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cássis, os aromas balsâmicos, como a esteva, e notas suaves de especiarias, provenientes do estágio em madeira usada.



PALADAR

Concentrado, apresenta taninos muito maduros que em conjunto com a sua acidez, presente, mas bem envolvida, lhe conferem uma sensação de volume, corpo e frescura.



CASTAS

Touriga franca e Touriga nacional

PRÊMIOS

Wine Enthusiast - 91 pts / *Cellar Selection* | 2015 | 2016; Wine Spectator - 90 pts | 2015 | 2016

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, mesa de seleção, 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.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%

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

Idade das vinhas: Plantadas em 1980.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 327 | EAN: 5603522976881