

MURÇAS MINAS 2018

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 a frescura 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, como a esteva.



PALADAR

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



CASTAS

Touriga franca, Touriga nacional, Tinta Roriz, Tinto cão e Tinta Francisca.

PRÊMIOS

Wine Enthusiast - 90 pts | 2016; Mundus Vini - Ouro Gold | 2016
Ouro Gold | 2015; Wine & Spirits - 90 pts / Year's Best Portuguese
Reds | 2015

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: Em cubas de betão 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