

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta da Murta Arinto Calcarius 2024
Vinícola	Quinta da Murta
Safra	2024
País	Portugal
Região	Lisboa
SubRegião	Bucelas
Tipo	branco
Castas	100% Arinto
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Bucelas é uma pequena denominação ao norte de Lisboa que vem se consolidando como uma das grandes referências portuguesas para vinhos brancos de Arinto. Não por acaso, no passado, seus exemplares chegaram a ser comparados aos grandes Rieslings do Vale do Reno, graças à acidez vibrante, à mineralidade e ao notável potencial de evolução.

Muito dessa identidade está diretamente ligada à geografia da região. Os solos predominantemente calcários, aliados ao microclima mais fresco, favorecem uma maturação lenta e equilibrada das uvas, preservando a acidez natural e dando origem a vinhos de grande vivacidade.

É nesse cenário que se encontra a Quinta da Murta, vinícola fundada em 1988 e hoje uma das grandes expoentes de Bucelas, responsável pelo excelente Arinto que apresentamos nesta oferta.

A propriedade, inclusive, recebeu grande destaque na <u>Revista de Vinhos</u> de Portugal, que a classificou como produtora de "brancos muito sérios". Ao comentar os vinhos da casa, a publicação escreveu:

"Os vinhos da Quinta da Murta apresentam uma capacidade de guarda notável que emociona nos vinhos mais velhos e que — nota mais importante — sai reforçada nos vinhos mais jovens que indiciam ter um potencial de guarda ainda superior aos primeiros vinhos da casa. Mas também a satisfação de perceber que a casa nunca caiu na tentação quase irresistível de potenciar aromas de índole mais tropicais ou de intensidade extra que fazem o agrado de tantos enófilos. Aqui conseguiu-se manter um estilo mais austero, controlado e fechado, que é afinal a característica que melhor define os vinhos estremos da casta Arinto. Um produtor a seguir com atenção."

Esse reconhecimento é resultado de uma filosofia de elaboração cuidadosa, refletida em cada etapa da vinificação. Neste exemplar, a fermentação ocorre lentamente, em baixa temperatura, seguida de um estágio de seis meses sobre as borras finas, com bâtonnages

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
aromas cristalinos de maçã verde, lima e limão-siciliano, envolvidos por notas de ervas frescas e um característico toque mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
em boca, confirma toda a reputação de Bucelas: perfil cítrico e mineral, tenso e vibrante, sustentado por excelente estrutura, ótima intensidade de sabores e longo final persistente



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO
salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, Joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles

periódicas para conferir maior textura e complexidade ao vinho.
