

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta dos Murças Minas 2017
Vinícola	Herdade do Esporão
Safra	2017
País	Portugal
Região	DOC Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Francisca
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em cubas de concreto e em barricas de carvalho usado durante cerca de 9 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	Wine Enthusiast 91 pontos Revista Adegas 93 pontos

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se tem uma coisa que nós não deixamos passar aqui na **VinumDay** é oportunidade de ofertar vinho de qualidade com o melhor desconto possível, e esta semana nossa atenção se voltou para os rótulos da terra de *Cabral, Camões e Eusébio!*

A propriedade que a alentejana **Esporão** mantém no **Douro** enche os olhos. É um ecossistema integrado e equilibrado, de oito tipos de solo diferentes, onde os vinhedos dividem espaço com árvores frutíferas e olivais há mais de sete décadas, desde o plantio da primeira vinha vertical da região, em 1947.

Da margem direita do *rio Douro*, entre a Régua e o Pinhão, e de parreiras plantadas em 1987 em solo xistoso, vem o **QUINTA DOS MURÇAS MINAS 2017**. O nome Minas, aliás, também advém de uma característica geológica: as várias *minas de água* que arrefecem o ambiente predominantemente quente durante o período de maturação das uvas, o que as confere um misto de *concentração* e *frescor*.

O Quinta dos Murças Minas 2017 foi elaborado a partir das castas **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Roriz e Tinto Cão**, cuja vindima aconteceu manualmente, com fermentação alcoólica utilizando *leveduras indígenas* a temperaturas controladas em lagares de granito com o recurso da pisa a pé e prensagem numa prensa vertical antiga da quinta. O suco fermentado foi então transferido para **cubas de betão, ou concreto no Brasil**, e também **barricas de carvalho francês**, onde envelheceu pelo período de **nove meses**. Resumindo: não só um vinho, mas uma aula da história vitivinícola duriense.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com reflexos violáceos



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

muita fruta logo de início, vermelhas e negras, maduras, e então nuances florais como de violeta, notas balsâmicas e um final de cacau em pó



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

jovem, enérgico, entregando frutas negras com destaque para ameixa, tanto madura e seca, chocolate amargo, com taninos mastigáveis, acidez presente e uma nota mineral muitíssimo interessante

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

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado



CULINÁRIA

O visual é de um rubi intenso com reflexos violáceos, bonito em taça. O vinho é espesso, bastante lacrimoso. Em nariz há muita fruta logo de início, vermelhas e negras, maduras, e então **nuances florais** como de violeta, **notas balsâmicas** e um final de **cacau em pó**. Na boca ele é jovem, **enérgico**, entregando **frutas negras** com destaque para ameixa, tanto madura e seca, **chocolate amargo**, com **taninos mastigáveis**, acidez presente e uma nota **mineral** muitíssimo interessante. Seu final é longo e pede a próxima taça...

Um **português vibrante** e longevo que certamente agradará o cliente **VinumDay** se aberto agora ou em alguns anos.