VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	QUINTA DOS MURÇAS RESERVA 2012
Vinícola	Quinta dos Murças
Safra	2012
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês e americano (usadas) durante 12 meses
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2033
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 pts Wine Enthusiast | 92 pts Wine Spectator | 91 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Situada na margem direita do rio Douro, a histórica Quinta dos Murças caracteriza-se pela diversidade dos seus 8 terroirs, marcados por diferentes altitudes, exposições solares, solos xistosos, vinhas verticais e pela extensão de 3,2 Km de margem de rio.

Elaborado com uvas colhidas manualmente, das duas vinhas mais velhas da vinícola (vinhas de 40 anos) situadas entre 150m e 280m de altitude, em solo de xisto e de agricultura sustentável, este vinho tem grande elegância e capacidade de envelhecimento.

De uma safra muito seca, quase sem chuva durante o inverno e a primavera, a produção desta vinha, já naturalmente de baixo rendimento, foi ainda menor devido à falta de água no solo. O resultado desses fatores são verificados na qualidade do produto.

As uvas passaram por mesa de seleção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (25 a 28 °C) em tanques de granito com pisa-a-pé e prensagem em prensa vertical. O vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano (usadas) durante 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi com halos violetas

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: complexo e intenso, traz frutos pretos maduros em conjunto com notas decorrentes do estágio em madeira, como couro, tabaco, cravo, cedro e alcaçuz; alguns terciários também já se mostram presentes, com nuances de ameixa-seca, figo e tâmaras

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: firme e concentrado, mescla poder com equilíbrio; tem acidez em boa monta, escoltada por taninos maduros e bem integrados; o final longo mostra uma bela complexidade

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: charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó brasileiro, arroz de pato e chorizo, costeleta de cordeiro com purê de castanhas, cupim assado, vitela à milanesa com risoto de cogumelos, nhoque com molho de linguiça, cogumelos recheados com queijo de cabra e queijos duros, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados