

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

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