

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, se destacam frutos pretos maduros, em conjunto com aromas balsâmicos característicos das vinhas velhas e notas de especiarias, provenientes do seu estágio em barrica

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

firme e concentrado, com acidez equilibrada, possui taninos maduros bem integrados no seu corpo e volume; apresenta um final longo e persistente.

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 oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO 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