



Murças Margem 2017

Produtor: Quinta dos Murças

O Quinta dos Murças Margem provém de vinhas junto à margem do rio Douro, onde estão algumas das parcelas mais velhas da quinta. Da sua baixa altitude e a exposição solar maioritariamente a Sul originam uvas que atingem maior concentração e maturação. Um vinho para beber de joelhos. Um vinho com uma complexidade incrível! Um vinho cheio de personalidade! Um ícone!!

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Estágio em barricas de 500Lts de carvalho francês usado, durante cerca de 9 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Roxo púrpura intenso

Gustativo: Concentrado, apresenta taninos muito maduros que, em conjunto com a sua acidez, presente, mas bem envolvida, lhe conferem uma sensação de volume, corpo e frescor. Possui um final muito longo e persistente, onde dominam os aromas de frutos mais maduros, permitindo prever uma grande longevidade.

Olfativo: Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora, mirtilo, cassis, mais os aromas balsâmicos, como a esteva, e notas suaves de especiarias, provenientes do estágio em madeira usada.

Harmonização: Vai bem com carnes grelhadas de churrasco a Bacalhau à Lagareiro. Um vinho muito estruturado, mas muito elegante ao mesmo tempo.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 10 anos

Terroir Murças

DIVERSIDADE – VERTICALIDADE – ELEGÂNCIA

Situada no centro da DOC Douro, é caracterizada pela presença de 8 *terroirs* muito marcados pelas montanhas, pelas diferentes altitudes e exposições solares, pelos solos xistosos e pelo clima característico do vale do rio Douro. Nas vinhas foram plantadas dezenas de castas autóctones, segundo Produção Biológica e Produção Integrada. As oliveiras, laranjeiras, amendoeiras e mata mediterrânica ajudam a manter o equilíbrio do ecossistema.