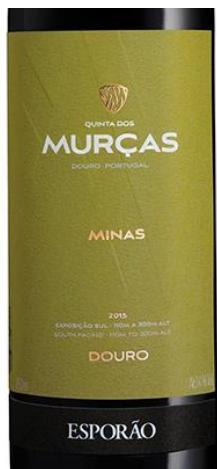


Setembro 2018



Murças Minas Douro

Produtor: Herdade do Esporão

A Quinta dos Murças, situada na margem direita do rio, tem grande parte das suas vinhas orientadas para o sul. São estas as vinhas mais expostas e cujas uvas atingem maior concentração. Nestas mesmas encostas existem várias minas de água, que vão refrescando o ambiente e permitindo um equilíbrio entre a maior maturação e frescura tão características de Murças.

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Francisca.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Estágio em cubas de betão e em barricas de carvalho francês usado durante 9 meses

Por Murilo Azevedo

Visual: Púrpura intensa, com tons violetas.

Gustativo: Taninos firmes e maduros, com uma acidez presente e bem envolvida, apresenta um final longo e persistente.

Olfativo: Aroma intenso e concentrado onde dominam os frutos vermelhos maduros, aromas florais e os aromas balsâmicos.

Harmonização: bacalhau à lagareiro, carnes assadas com batatas ao murro, carne de porco com molho adocicado, massas ao ragu ou funghi.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 3 anos

Vinificação

O inverno foi frio e seco, seguido de uma Primavera quente e também seca. As temperaturas mais baixas que o habitual do início do Verão, acabaram por acelerar a maturação das uvas tintas, que se apresentaram em ótimo estado, com boa acidez e concentração. Colheita manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com leveduras indígenas em temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito com recurso a pisa-a-pé e prensagem numa antiga prensa vertical.