



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO - PORTUGAL



QUINTA DOS MURÇAS 10 ANOS TAWNY

DO PORTO

Conceito: Produzido com uvas de qualidade superior (letra A), fermentado em lagares com pisa a pé e envelhecido em pipas usadas, por um período médio de 10 anos, este Tawny exprime todo o potencial da região de Covelinhas para a produção de grandes Tawnys.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto.
Idade das Vinhas: Mais de 30 anos.

Castas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Vinificação: Selecção de uvas de grande qualidade classificadas como letra A. Seguiu-se o desengace e esmagamento. Após fermentação em lagar pelo tradicional processo de pisa a pé, foi adicionada aguardente vínica. Os lotes envelheceram em pipas usadas, por um período médio de 10 anos e beneficiando da frescura natural da nossa cave.

Estágio: Em pipas usadas por um período médio de 10 anos.

Engarrafamento: Março 2016.

Informação técnica

Álcool / Volume: 19,5%
Acidez Total: 4,80 g/l
pH: 3,40
Açúcares Redutores: 106 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Notas dos Enólogos: David Baverstock e José Luís Moreira da Silva.

Cor: Âmbar.

Aroma: Bastante complexo, com sugestões de frutos secos, nomeadamente figos e nozes, e notas de especiarias.

Palato: Elegante e intenso, persistente e de grande frescura final.

ESPORÃO

Safra. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.