

MARGEM 2021

O Quinta dos Murças Margem provém de vinhas junto a margem do rio Douro, onde estão algumas das parcelas mais velhas da quinta. A sua baixa altitude e sua exposição solar maioritariamente a Sul originavam uvas que atingem maior concentração e maturação.



Visual

Intensa, com laivos violeta.



Aroma

Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cassis.



Paladar

Muito intenso e exuberante, bom volume. Dominam os frutos pretos maduros, como a amora e o cassis.

Castas

Touriga Franca e Touriga Nacional

Vinificação

Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, pisa a pé, fermentação alcoólica com leveduras indígenas a temperaturas controladas (25 a 28°C) em lagares de granito e prensagem numa antiga prensa vertical.

Informação técnica

Álcool: 12,5%

Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês usados, de 500lts.

Idade das vinhas: Vinhas plantadas em 1980

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 327 | EAN: 5603522976881