

MURÇAS RESERVA 2022

Murças Reserva, nasce nas duas vinhas mais velhas da Quinta, situadas respetivamente a 100 e 380m, e seguindo uma agricultura sustentável. Mostra o potencial das vinhas velhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e capacidade de envelhecimento.



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%

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