

## MURÇAS RESERVA 2018

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 e profunda



### Aroma

Aroma complexo, fresco e elegante, dominado pelos frutos pretos, pelos aromas balsâmicos, como a esteva, e por notas de especiarias provenientes do seu estágio em barricas.



### Paladar

Firme e concentrado, com uma acidez bem presente e equilibrada, possui taninos maduros e bem envolvidos. Apresenta um final longo e persistente, dominado por notas de fruta, onde se destaca o seu equilíbrio e elegância.

### Castas

Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, outras.

### 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: 13,5%

Estágio: em barricas de carvalho francês usado durante 18 meses.

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 331 | EAN: 5603522994540

1,5L | Cod.: 201 | EAN: 5603522993550