



QUINTA *da* MURTA

MURTA Espumante Rose Extra Brut 2011 IG Lisboa



Quinta da Murta: Um nome

Apelidado de príncipe dos vinhos Portugueses, em Bucelas produz-se o mais afamado branco seco do país, recorrendo à casta Arinto que foi cultivada e desenvolvida pelos Romanos há mais de 2000 anos.

Os marinheiros da caravela S. Gabriel celebraram com vinho de Bucelas o seu regresso a Portugal, depois da descoberta do caminho marítimo para a Índia.

No tempo de Shakespeare, Bucelas tornou-se popular em Inglaterra, principalmente na corte. Na peça “Henry VI” escrita por Shakespeare em 1594, o “copo de Charneco” que o dramaturgo ofereceu a um dos seus personagens na peça, era vinho de Bucelas.

Terroir único constituído de calcário e marga orientado a sul e sudoeste, é protegida dos ventos atlânticos por uma cordilheira de montes, originando vinhos de frescura refinada:

A Quinta da Murta está retirada dos olhares pelas suaves colinas calcárias da região de Bucelas. Localiza-se a cerca de 25 km, para Norte de Lisboa, na bacia Lusitânica, cujos solos datam do período Jurássico.

O solo é composto por margas calcárias e calcários cristalinos, com numerosas presenças de fósseis como trigónia, ostras e bivalves vários como os *buchotrignia freixialensis* e *anchispirocyclus lusitânica*.

Tudo isto contribui para uma refinada mineralidade, com notas de concha e uma subtilidade arredondada do vinho.

A vinha está plantada nas encostas altas, a 250 metros de altitude. Orientada a sul e sudoeste, é protegida dos ventos atlânticos por uma cordilheira de montes.

A área goza de um microclima muito específico. Húmido e relativamente frio no inverno e durante as noites, contrastando com dias quentes e secos durante o verão.

Tudo isto contribui para uma maturação lenta, mas perfeita que retém a frescura do oceano atlântico.

Uma viticultura tradicional onde se privilegia a bio-dinâmica:

Antes da plantação da vinha, há mais de 20 anos atrás, o solo calcário encontrava-se ocupada por arbustos com bagas de murta. O solo foi mexido a 2 metros de profundidade, esterco de cavalo e vaca foram espalhados e enterrados antes do plantio.

A vinha é cultivada naturalmente numa área protegida com respeito à biodiversidade da fauna e flora. Plantada com uma baixa densidade de plantas (4.000 plantas / há) é podada duas vezes, uma durante o inverno e outra na primavera. Usa-se o cordão Royat bilateral como sistema de condução escolhido. Adubação orgânica e irrigação gota a gota, são reduzidas ao seu nível mais baixo e é usado um sistema de controlo integrado de pragas, privilegiando sempre a biodinâmica, permitindo a colheita de alta qualidade e uva aromática a um baixo rendimento de 6t/ha.

Processos de enologia e maturação muito específicos, tudo realizado na propriedade para a melhor revelação dos constituintes da fruta, da sua frescura e da complexidade dos sabores:

A colheita é manual e feita em pequena caixa de 25 kg no melhor ponto de maturação, nas parcelas menos expostas ao sol, de forma a conseguir os mais indicados níveis de acidez, açúcar e complexidade aromática, seguido por uma separação delicada das uvas evitando podres ou verde, ao qual se segue um suave desengace e esmagamento.

O vinho é elaborado, em exclusivo, de uma seleção cuidada de uvas da casta Touriga Nacional. Após um contacto pelicular a frio, que retira componentes de cor e aroma das películas, o mosto resultante fermenta durante cerca de 3 semanas a baixas temperaturas a fim de potenciar a enorme riqueza aromática contida na casta.

Seguindo o método tradicional "método champenoise", no qual o gás é conseguido pela segunda fermentação em garrafa, o degorgement é manual e ocorre depois de um prolongado estágio de um ano e meio "sur lie". Todos os processos de vinificação e maturação utilizados vão no sentido de conseguir vinhos espumantes com elevada complexidade, profundidade dos sabores e obtenção das mais finas bolhas.

Nota de prova :

Vinho multifacetado, apresenta uma fresca cor rosada viva. Explosão de frutos vermelhos, com predominância de morango, cereja, framboesa e amoras vermelhas, conjugado com elegantes notas de estágio. Bolha fina num corpo equilibrado e muito elegante. Ideal para festividades, cocktails e sobremesas refinadas.