



QUINTA
da
MURTA

MURTA Tinto Touriga Nacional&Syrah 2011 IG Lisboa



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 fosseis como trigónia, ostras e bivalves vários como os *buchotrigonia freixialensis* e *anchispirocyclus lusitânica*.

Coteaux da Murta – Bucelas Sociedade Unipessoal Lda
Quinta da Murta – Apartado 736, 2671-601 Bucelas – Loures – Portugal
Telefone: 210155190 Fax: 210155193 E-mail: gmurtageral@hotmail.com
www.quintadamurta.pt

Tudo isto contribui para uma refinada mineralidade, com notas de concha e uma subtileza 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 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 exclusivamente a partir de uvas selecionadas das castas Touriga Nacional e Syrah. As uvas desengaçadas e esmagadas, passam por uma maceração pré fermentativa a 12C seguida de fermentação com temperaturas a oscilar entre os 24 e os 26C. Todo o processo se dá com as uvas separadas por casta. Depois, uma suave prensagem liberta o vinho. Finda a fermentação malolática, dá-se início a um longo estágio em barricas de carvalho Francês, pelo menos durante um ano. O engarrafamento, na Quinta da Murta, dá-se depois de uma estabilização natural exclusiva, deixando o vinho apto para uma segunda maturação, desta vez em garrafa, pelo menos durante mais um ano.

Nota de Prova :

Vinho tinto fino, leve e fresco. Notas de frutos vermelhos misturados com pimenta, alguma violeta e evidente fundo mineral. Balance perfeito entre o carácter da fruta e a estrutura da madeira. Ideal para os pratos do dia-a-dia, seja na cozinha ocidental, mediterrânica ou oriental. Carnes brancas ou vermelhas, peixe, pasta, grelhados, assados ou cozidos.

Prémios do MURTA tinto IG Lisboa :

2006 - Rev. Néctar Junho/Julho 2008 – 88 pontos
Rev. BlueWine 2008 – 15,5 pontos
Rev. Vinhos 2008 – 16 pontos + Medalha Boa Compra 2008

2007 - Guia Rui Falcão 2011 – 14.5 valores

2008 - Guia Rui Falcão 2011 – 15 valores
João Paulo Martins 2011 – 15 valores

Revista Vinhos Os melhores de 2011 – Premio Boa compra

2009 – CNV 2011 – Medalha Prata/Silver

CNV 2012 – Medalha Mérito

2011 – IWC 2014- Medalha Prata/Silver

Robert Parker Dec.2013 - 88 pts with comments *“The 2011 Touriga Nacional & Syrah Murta was aged in used oak for one year. The Syrah dominates slightly this year – 60% of the blend – and it is obvious on the nose and palate, with those familiar earthy nuances and touches of bacon fat. Quite crisp, this is a wine with modest mid-palate concentration and a laid back feel, but a fresh, food-friendly aspect as well. The acidity gives it a juicy finish. The winery estimates a 10 year aging potential, and that seems about right, but I wouldn’t be surprised if it does a bit better. The question will be whether the fruit keeps up with the structure. It is approachable now, but a year or so in the cellar wouldn’t hurt. Drink now-2022.”*