



Desenvolvido pelos romanos há 2000 anos, o vinho de Bucelas tem sido considerado como o príncipe dos brancos secos. Foi, na verdade, o único branco em Portugal durante muitos séculos, foi também o vinho das descobertas (porque se mantém por muito mais tempo), terapia de reis e inebriante da corte real britânica, em especial durante a época de Shakespeare (Shakespeare fala sobre este vinho na peça Henry VI, publicada em 1594).

**Na Quinta da Murta, [www.quintadamurta.pt](http://www.quintadamurta.pt), desenvolvem-se vinhos de qualidade superior nas variantes: branco, rosé e tinto. Também nas formas de vinho tranquilo ou espumante. Todas conseguidas com estágios prolongados.**

**Quinta da Murta "The wine of Shakespeare", uma marca internacional registrado, é a pedra preciosa que emerge de um *terroir* único (área protegida, biodiversidade, mineralidade e frescura oceânica), descoberta e lapidada por um francês.**

**O "terroir" único da Quinta da Murta é constituído de calcário e marga (localizado perto do oceano Atlântico, possui a exposição solar ideal a sudeste, 15-25% de inclinações nas encostas com vinha plantada nas cotas entre 200 e 250m de altitude, dias quentes e noites frias): A variedade de uva branca Arinto, cuja origem é Bucelas, é tradicionalmente cultivada numa área protegida. O isolamento total da biodiversidade nas suas fauna e flora, confere uma protecção natural que leva a que a produção seja feita quase em regime bio dinâmico.**

Os vinhos são feitos de forma natural, recorrendo a leveduras indígenas, maturados na presença de borras finas com "batonnage". São estabilizados com recurso a baixas temperaturas e engarrafados nas instalações da Quinta da Murta.

**Para além da vinha entre belas colinas, pequenos bosques, adega moderna, sala de prova e uma loja onde se podem encontrar colheitas antigas, tudo disponível para visitas e provas, a Quinta da Murta dispõe de um salão de eventos, uma casa rústica com piscina, e um deck exterior que pode acomodar, para todo o tipo de eventos, pequenos grupos assim como outros maiores até 300 convidados sentados, tudo lindamente decorado, desfrutando de uma fantástica vista para o vale e as suas escarpas calcárias.**

#### Os nossos vinhos de elevada qualidade:

**1. Quinta da MURTA "The wine of Shakespeare" brancos DOC Bucelas :** Vinho branco seco de verão. Fresco, mineral, cremoso e aromático. Para beber a qualquer momento, é perfeito como acompanhamento de peixe, mariscos, grelhados, cozidos ou comida picante ... Um grande vinho branco estagiado "sur lie" com batonnage entre 4 a 6 meses. Para desfrutar enquanto jovem ou com alguns anos de cave (pode manter-se até 10 anos), com desenvolvimento de aromas interessantes, ano após ano. IWC, colheita 2011 : Medalha de bronze. Robert Parker 2013-89 pontos com o comentário: "O Quinta da Murta Branco 2012 é feito somente com Arinto, a casta de assinatura da denominação. Fermentada e estagiada em cuba, foi engarrafado em Maio de 2013. Lindamente conseguido, o vinho é limpo, sem defeitos e fresco, com uma pureza genuína da fruta no final. A frescura mineral do seu final é um prazer. Mostra-se intenso e crocante, para além de ser muito delicioso. Arejado, torna-se suave rapidamente, mostrando-se ainda assim bom, com um final persistente e crocante. Continua delicado no dia seguinte, mantendo-se bom. Está bebível de momento, mas o produtor acredita que ainda se vai tornar mais expressivo com o tempo, por isso, experimentem se a vossa cave o permitir. Beber agora-2018"

**2. MURTA tinto Touriga Nacional&Syrah IG Lisboa :** Elaborado, em exclusivo, a partir de uma seleção das melhores uvas de Touriga Nacional e Syrah, é um vinho que se apresenta leve e frutado. Fino e elegante. Equilibrado. O lote estagiou por um período de um ano em barricas de carvalho francês. Acompanhamento perfeito para a maior parte dos tipos de comida. IWC 2014: Medalha de Prata e Robert Parker 2013-88 pontos com comentários "O Murta 2011 Touriga Nacional & Syrah foi envelhecido em carvalho usado por um ano. A Syrah domina ligeiramente este ano - 60 % da mistura - e é óbvio no nariz e palato, com as familiares nuances terrosas e toques de gordura de bacon. Crocante, é um vinho com concentração média na meia boca e sensações de relaxamento, mas fresco, e muito amigo do prato também. A acidez dá -lhe um acabamento suculento. O produtor estima um potencial de envelhecimento na ordem dos 10 anos, o que parece quase certo, mas eu não ficaria surpreendido se ele se comportar um pouco melhor. A questão será se a fruta acompanha a estrutura. É bebível agora, mas mais um ano na garrafeira não faria mal. Beber agora -2022 ."

**3. MURTA Espumante Rose Extra Bruto IG Lisboa :** Excelente vinho festivo de verão, aromático, elaborado pelo método clássico, Extra Bruto, é feito exclusivamente a partir de parcelas selecionadas de Touriga Nacional. Estagia um mínimo de um ano e meio "sur lie" antes "degorgement a la glace", muita frescura, frutas, intensidade e senhor de uma bela cor de rosa.

**4. Quinta da MURTA "The wine of Shakespeare" Clássico DOC Bucelas :** Vinho seco de "Inverno". Muito aromático e cremoso mantendo um belíssimo balanço com a fruta. Acompanha peixe e marisco com molho bem como qualquer tipo de carnes, sejam brancas ou vermelhas. Um fantástico vinho maturado nas borras de fermentação com batonnage durante um ano em barricas de carvalho francês. IWC colheita precedente: medalha de Prata

**5. Quinta da MURTA "The wine of Shakespeare" Espumante Brut Nature DOC Bucelas :** Vinho festivo. Feito pelo método clássico, apresenta aroma rico e intenso, fresco e persistente. A bolha é fina e flui numa progressão delicada mas firme e constante. Estagia pelo menos 2 anos em garrafa antes do "degorgement". Um grande espumante "blanc de blanc", classificado Top Espumante pelos críticos portugueses. Parker 2012-88 pontos com comentários: "Revela bolha bem definida e atraente. Toques de uva e pêra emergem deste vinho com corpo leve a médio. Preço muito razoável. Localizado a cerca de 25 quilómetros a norte de Lisboa, esta propriedade de 27 ha produziu um excelente espumante branco proveniente de solos de argila e calcário".