

QUINTA DO OLIVAL DA MURTA
SERRA OCA – CASTELÃO 2019



Marca: Serra Oca

Tipo: Tinto

Ano de Colheita: 2019

Castas: Castelão (100%)

Região: Lisboa **Sub-região:** Óbidos

Classificação:
Vinho de Mesa

Produção (nº de garrafas):
570 de 0.75 L, numeradas

Data de engarrafamento:
Julho, 2020

Produtor: Quinta do Olival da Murta / Marvãoigest, Lda

Enólogo: Rodrigo Martins

Álcool (% vol.): 13º

Acidez total (g/l – ác. tart.): 6.1

pH: 3.53

Açúcares residuais (g/l): 2.1

Clima: Microclima criado entre a brisa Atlântica e a Serra de Montejunto, com nevoeiros matinais ao longo do ano e pluviosidade alta

Solo: Calcário e estrutura franco-argilosa

Viticultura: 3º ano em conversão para agricultura biológica

Vindima: Manual, para caixas

Vinificação: Desengace total sem esmagamento, fermentação em lagar aberto com leveduras espontâneas. Curtimenta durante 5 dias. Mergulhia da manta suave e manual. Prensagem em prensa vertical. Conclusão da fermentação em cuba inox. Adição mínima de metabissulfito de potássio (sulfuroso).

Estágio: Estágio em barricas de carvalho francês usado, durante 10 meses.

Cor: Rubi

Aroma: Fruta vermelha

Sabor: Ameixa, cereja, muito intenso e fresco

Final de boca: Médio e elegante

Temperatura aconselhada (°C): 10 - 16

Indicações gastronómicas: Indicado para acompanhar refeições ligeiras

Consumo: Produto natural, recomenda-se decantação