

QUINTA DO OLIVAL DA MURTA  
SERRA OCA – TINTA RORIZ 2021



**Vinho:** Serra Oca

**Tipo:** Tinto

**Ana de Colheita:** 2021

**Casta:** Tinta Roriz (100%)

**Região:** Portugal, Lisboa, Cadaval

**Classificação (origem):**  
Vinho de Mesa

**Produção (nº de garrafas):**  
1400 de 750 ml, numeradas

**Data de engarrafamento:**  
Agosto de 2022

**Produtor:** Quinta do Olival da Murta / Marvãoigest

**Álcool (% vol.):** 14°

**Acidez total (g/l – ác. tart.):** 5.8

**pH:** 3.67

**Açúcares residuais (g/l):** 1.8

**Sulfuroso total (mg/l):** 25

**Vindima:** Manual, para caixas

**Vinificação:** Desengace total dos cachos sem esmagamento das uvas, curtimenta de 1 dia e meio, e início de fermentação em barricas usadas de carvalho francês de 500 litros, com leveduras espontâneas. Não foi colado nem filtrado.

**Viticultura:** Biológica desde 2016.

**Vinha:** As uvas são provenientes da parcela *Murta*, com exposição solar Noroeste. O solo é de calcário do período jurássico superior e com estrutura franco-argilosa, tendo algumas zonas areno-argilosas. Tem uma produtividade anual baixa, aproximadamente 3.5 ton/hectare devido ao facto do solo ser muito pobre em matéria orgânica.

**Ano Agrícola:** Microclima criado entre a brisa Atlântica e a Serra de Montejunto, com nevoeiros matinais ao longo de todo o ano. Verão morno, seco e de céu quase sem nuvens; inverno fresco, com precipitação, de ventos fortes e de céu parcialmente encoberto.