

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.