

QUINTA DO OLIVAL DA MURTA
SERRA OCA – TINTO 2016



Marca: Serra Oca

Tipo: Tinto

Ano de Colheita: 2016

Castas: Aragonez (40%), Castelão (40%), Touriga Nacional (20%),

Região: Lisboa **Sub-região:** Óbidos

Classificação (origem):
Vinho de Mesa

Produção (nº de garrafas):
5971 de 75 cl, numeradas

Data de engarrafamento:
Agosto, 2018

Produtor: Quinta do Olival da Murta / Marvãoigest, Lda

Enólogo: Rodrigo Martins

Álcool (% vol.): 14º

Acidez total (g/l – ác. tart.): 5,75

pH: 3.75

Açúcares residuais (g/l): 0,6

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: Agricultura Biológica

Vindima: Manual, para caixas

Vinificação: Desengace total sem esmagamento, com fermentação em lagar das castas em separado, com leveduras espontâneas. Remontagens suaves e manuais. Conclusão da fermentação maloláctica em cuba inox, com adição mínima de metabissulfito de potássio (sulfuroso).

Estágio: 13 meses, em barricas de carvalho francês de 225 litros recuperadas e longo estágio em garrafa.

Cor: Rubi vivo

Aroma: Ginja, menta e alcaçuz

Sabor: Boa intensidade, balsâmico e muito fresco

Final de boca: Prolongado e agradável

Temperatura aconselhada (°C): 16 - 18

Indicações gastronómicas: Queijos amanteigados e pratos especiados com alguma gordura

Consumo: Recomenda-se decantação