

QUINTA DO OLIVAL DA MURTA
SERRA OCA – TINTO 2017



Marca: Serra Oca

Tipo: Tinto

Ano de Colheita: 2017

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

Região: Portugal, Lisboa,
Cadaval

Classificação (origem):
Vinho de Mesa

Produção (nº de garrafas):
5300 de 750 ml, numeradas

Data de engarrafamento:
Agosto de 2019

Produtor: Quinta do Olival da
Murta / Marvãoigest, Lda

Álcool (% vol.): 14°

Acidez total (g/l – ác. tart.): 6.6

pH: 3.62

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 e início de fermentação em dornas de 1000l, com as 3 castas em separado, com leveduras espontâneas. Mergulhia da manta feita de forma manual e suave duas vezes por dia. Conclusão da fermentação malolática em depósito de inox. O lote foi feito no final da Primavera. Estágio de 12 meses em barrica de carvalho Francês usada de 225 litros, e longo estágio em garrafa. Não foi colado nem filtrado.

Viticultura: Biológica desde 2016.

Vinha: As uvas são proveninetes das parcelas do *Alto do Casal* and *Murta*, reenxertadas em 2005 com exposição solar a Oeste e Noroeste numa encosta acentuada. O solo é de calcário do período jurássico superior e com estrutura franco-argilosa, tem 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; o inverno fresco, com precipitação, de ventos fortes e de céu parcialmente encoberto.