



MURGAS

Bucelas



Ano	2019
Denominação	I.G. Lisboa
Castas	Touriga Franca
Ano Vitícola	O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por um Inverno seco; a Primavera teve uma pluviosidade elevada tendo sido o Verão seco e ameno originando uvas de excelente qualidade e muito sãs. Os dias amenos e as noites frescas do mês de Agosto originaram maturações lentas e equilibradas. A vindima aconteceu no dia 14 de Setembro.
Vinificação	Vindima manual para caixa de 20Kg, desengace total e fermentação durante 8 dias em cubas de inox. A fermentação malo-láctica foi ainda feita em cubas seguindo parte do vinho para barricas.
Estágio	Aconteceu parte em inox (30%) e parte em barricas de 500l e de 225l de carvalho Francês. Engarrafamento em Março 2021.
Notas Prova	Murgas Touriga Franca é feito a partir das uvas da vinha do arneiro, em Bucelas, em solos calcários numa encosta exposta a oeste. De cor rubi, mostra aromas de framboesas e groselhas frescas, physalis, envolvidos em notas de pimenta rosa e bosque. A boca é envolvente, com taninos muito suaves mas estruturantes. Termina longo e muito sério reunindo os atributos dos grandes vinhos tintos da região.
Gastronomia	Particularmente agradável para acompanhar uma refeição com uma entrada, pratos de carne ou por si só, em qualquer ocasião. Deve ser servido a 16/18°C de temperatura.
Dados Analíticos	Alcool: 13,5%; Acidez Total: 5,6g/l; pH: 3,7; Açúcares Totais: 1 g/l
Enólogo	Bernardo Cabral