



MURGAS

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

Bucelas



| | |
|------------------|---|
| Ano | 2017 |
| Denominação | DOC Bucelas |
| Castas | Arinto |
| Ano Vitícola | Foi um ano bastante ameno, com Inverno chuvoso, Primavera de temperaturas moderadas e Verão com noites frescas e temperaturas máximas muito equilibradas. A vindima aconteceu no dia 6 e 7 de Setembro. |
| Vinificação | A vindima foi feita manualmente para pequenas caixas de 15Kg, tendo sido prensadas delicadamente logo de seguida e o mosto clarificado estaticamente. A fermentação foi feita em cuba de inox e 20% em barricas usadas de carvalho francês de 350 litros. |
| Estágio | Aconteceu durante 8 meses em cima das borras finas com batonage apenas nos primeiros 2 meses. Engarrafamento dia 18 de Julho 2018. |
| Notas Prova | Murgas Bucelas é um vinho que exprime a força do terroir atlântico em solos calcários. Alia a elegância do Arinto à mineralidade característica dos solos calcários. Sério, profundo e de grande longevidade, reúne os atributos dos grandes vinhos históricos. |
| Gastronomia | Harmoniza na perfeição com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã. Deve ser servido a uma temperatura de 10/12°C de temperatura. |
| Dados Analíticos | Alcool: 12,5%; Acidez Total: 6,0g/l; pH: 3,06 |
| Enólogo | Bernardo Cabral |