

Minas

Quinta dos Murças, Douro DOC



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinta Cão
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, präzise, kompakt
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 15

Charakteristik

Florale und mineralische Noten in der Nase gepaart mit schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Am Gaumen dann frisch, fruchtig mit einer guten Säure und Tanninen mit ausgezeichneter Textur. Insgesamt sehr präzise und kompakt.

Klima/Terroir

Die Weinberge sind größtenteils nach Süden ausgerichtet, das sind die am meisten exponierten Weinberge, deren Trauben dadurch eine höhere Konzentration erreichen. An diesen Hängen gibt es verschiedene Wasserminen, die die Umgebung abkühlen und ein Gleichgewicht zwischen Reifung und Frische ermöglichen.

Ausbau

Separate Weinlese jeder Rebsorte, Abbeeren, Maischen und alkoholische Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in Granitbehältern. Anschließend folgt das Traubenstampfen per Fuß und die Kelterung in einer alten vertikalen Presse. Danach findet eine 12-monatige Lagerung in Barriquefässern aus amerikanischer und französischer Eiche statt.

Das Weingut

Die Quinta dos Murças ist ein landwirtschaftliches Landgut mit 160 ha, das sich am rechten Ufer des Flusses Douro, erstreckt und sich durch die eindrucksvolle Vertikalität seiner mit Weinbergen bedeckten Hänge hervorhebt, die unzählige einheimische Rebsorten der Region beherbergen. Außer den Weinbergen gibt es hier Olivenbäume, einen Obstgarten mit Orangen-, Mandarinen-, Zitronenbäumen und ein großes Waldgebiet.

