

Reserva

Quinta dos Murças, Douro DOC



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Konzentriert, Körperreich, langer Abgang
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 16

Charakteristik

Florale und mineralische Noten in der Nase gepaart mit dunklen Früchten. Am Gaumen dann fest und konzentriert mit einer ausgewogenen Säure und reifen Tanninen. Insgesamt sehr kräftig mit Körper, Volumen und einem persistenten Abgang.

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.

