



MURGAS

Bucelas



Ano	2021
Denominação	I.G. Lisboa
Castas	Touriga Franca
Ano Vitícola	Foi um ano de vários extremos mas com um balanço final muito interessante. O Inverno pouco frio e chuvoso, a Primavera foi seca permitindo excelente abrolhamento e houve chuvas tardias fortes em Maio. Os meses de Julho e Agosto foram bastante amenos e marcados por noites frescas e temperaturas máximas muito equilibradas. A vindima aconteceu no dia 25 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 225L de carvalho Francês. Engarrafamento em Fevereiro de 2023.
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	Álcool: 13% Acidez Total: 6,0g/l pH: 3,6
Enólogo	Bernardo Cabral