



QUINTA  
*da*  
MURTA

**Quinta da MURTA “The wine of Shakespeare” Clássico DOC Bucelas**



Coteaux da Murta – Bucelas Sociedade Unipessoal Lda  
Quinta da Murta – Apartado 736, 2671-601 Bucelas – Loures – Portugal  
Telefone: 210155190 Fax: 210155193 E-mail: [qmurtageral@hotmail.com](mailto:qmurtageral@hotmail.com)  
[www.quintadamurta.pt](http://www.quintadamurta.pt)

### **Quinta da Murta: Um nome**

Apelidado de príncipe dos vinhos Portugueses, em Bucelas produz-se o mais afamado branco seco do país, recorrendo à casta Arinto que foi cultivada e desenvolvida pelos Romanos há mais de 2000 anos. Os marinheiros da caravela S. Gabriel celebraram com vinho de Bucelas o seu regresso a Portugal, depois da descoberta do caminho marítimo para a Índia.

**No tempo de Shakespeare, Bucelas tornou-se popular em Inglaterra, principalmente na corte. Na peça “Henry VI” escrita por Shakespeare em 1594, o “copo de Charneco” que o dramaturgo ofereceu a um dos seus personagens na peça, era vinho de Bucelas.**

### **Terroir único constituído de calcário e marga orientado a sul e sudoeste, é protegida dos ventos atlânticos por uma cordilheira de montes, originando vinhos de frescura refinada:**

A Quinta da Murta está retirada dos olhares pelas suaves colinas calcárias da região de Bucelas. Localiza-se a cerca de 25 km, para Norte de Lisboa, na bacia Lusitânica, cujos solos datam do período Jurássico.

O solo é composto por margas calcárias e calcários cristalinos, com numerosas presenças de fosseis como trigónia, ostras e bivalves vários como os *buchotrigonia freixialensis* e *anchispirocyclus lusitânica*.

Tudo isto contribui para uma refinada mineralidade, com notas de concha e uma subtilidade arredondada do vinho.

A vinha está plantada nas encostas altas, a 250 metros de altitude. Orientada a sul e sudoeste, é protegida dos ventos atlânticos por uma cordilheira de montes.

A área goza de um microclima muito específico. Húmido e relativamente frio no inverno e durante as noites, contrastando com dias quentes e secos durante o verão.

Tudo isto contribui para uma maturação lenta, mas perfeita que retém a frescura do oceano atlântico.

### **Arinto: um casta aromática única:**

O Arinto é uma casta única e a sua origem, encontra-se provado, é Bucelas - Portugal. Origina cachos de tamanho médio, denso e com pequenos bagos. Tem um sabor intenso, no entanto discreto onde predominam os citrinos, a maçã e frutos tropicais. O vinho apresenta textura elegante e persistência. Termina longo e com sabores gratificantes. Caracterizado pela sua elevada acidez que confere vinhos muito frescos, mesmo em clima quente, origina grandes vinhos brancos e espumantes vibrantes cheios de personalidade. Deliciosos enquanto novos, apresentam elevada apetência para a guarda.

Com a idade, estes néctares desenvolvem um bouquet de limão e mineralidade salgada que os tornam únicos.

Esta casta, tem a sua máxima expressão no seu *terroir* natural, Bucelas. Aqui, atingem toda a sua grandiosidade.

### **Uma viticultura tradicional onde se privilegia a bio-dinâmica:**

Antes da plantação da vinha, há mais de 20 anos atrás, o solo calcário encontrava-se ocupada por arbustos com bagas de murta. O solo foi mexido a 2 metros de profundidade, esterco de cavalo e vaca foram espalhados e enterrados antes do plantio.

A vinha é cultivada naturalmente numa área protegida com respeito à biodiversidade da fauna e flora. Plantada com uma baixa densidade de plantas (4.000 plantas / há) é podada duas vezes, uma durante o inverno e outra na primavera. Usa-se o cordão Royat bilateral como sistema de condução escolhido. Adubação orgânica e irrigação gota a gota, são reduzidas ao seu nível mais baixo e é usado um sistema de controlo integrado de pragas, privilegiando sempre biodinâmica, permitindo a colheita de alta qualidade e uva aromática a um baixo rendimento de 6t/ha.

**Processos de enologia e maturação muito específicos, tudo realizado na propriedade para a melhor revelação dos constituintes da fruta, da sua frescura e da complexidade dos sabores:**

A colheita é manual e feita em pequena caixa de 25 kg no melhor ponto de maturação, nas parcelas menos expostas ao sol, de forma a conseguir os mais indicados níveis de acidez, açúcar e complexidade aromática, seguido por uma separação delicada das uvas evitando podres ou verde, ao qual se segue um suave desengace e esmagamento.

**Maceração pelicular especial, controlada e a baixa temperatura, com o intuito de revelar todos os aromas e sabores da casta. Segue-se uma suave prensagem antes da fermentação que se dá em barricas de carvalho Francês. A maturação ocorre nas mesmas barricas e na presença das leveduras de fermentação, no espaço de 12 meses com “battonage”.**

Todo o processo é feito para realçar a complexidade e profundidade dos sabores, originando um grande vinho de guarda branco, capaz de ser apreciado por cerca de 15 anos. Antes do engarrafamento, o vinho é estabilizado com frio e passa por uma suave filtração.

**Nota de Prova :**

Nariz muito frutado, com um perfeito casamento entre as notas cítricas e as de baunilha. Boca muito fresca apresenta um corpo balanceado, cremoso e de uma elegância perfeita.

Fim de boca longo e desafiante.

Ideal para acompanhar qualquer tipo de mariscos gordos ou peixes, aves de capoeira ou mesmo carnes vermelhas no forno ou cozinhadas com fortes molhos picantes.

**Prémios do Quinta da Murta Clássico DOC Bucelas :**

- 2006 – Rev. Vinhos Dez/2007 – Prémio Melhor Compra
- João Paulo Martins – Verão 2008 – 16,5 pontos
- Rev. Vinhos 220/2008 – 16,5 pontos
- Rev. BestWine 08/2009 – 101 Grandes Vinhos
- 2007 - Rev. Divinum nº3/2009 – 17 pontos
- Conc. IWC 2009 – Medalha “Recomendado”
- Conc. CMB 2009 – 82.39 pontos
- Aníbal Coutinho -Guia 285 Melhores Vinhos 2010 – 94 pontos
- 2009 – Conc. IWC 2011 - Medalha Prata
- Guia Rui Falcão 2012 – 16.5 valores (TOP Lisboa)
- João Paulo Martins 2011 – 16 valores
- Conc. IWC 2012 – Medalha Bronze