



**Quinta da MURTA “The wine of Shakespeare” Espumante Brut Nature 2011
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
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 margas 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 a bio-dinâmica, 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. A fermentação dá-se com batonnage em pequenas cubas de inox e barricas de carvalho francês. **Seguindo o método tradicional "método champenoise", no qual o gás é conseguido pela segunda fermentação em garrafa, o degorgement é manual e ocorre depois de um prolongado estágio de dois anos e meio "sur lie". Todos os processos de vinificação e maturação utilizados vão no sentido de conseguir vinhos espumantes com elevada complexidade, profundidade dos sabores e obtenção das mais finas bolhas.**

Nota de prova:

Bolhas muito finas, sabores conjugados de fruta fresca e abundantes notas de estágio. Corpo bem equilibrado e de grande elegância. Para provar em "*vin de garde*".

Vinhos festivos, ideal para todo o tipo de cozinha delicada, culinária picante e exótica ou grandes sobremesa.

Prémio Quinta da Murta Espumante Super Reserva 2008 DOC Bucelas:

2003 – João Paulo Martins – Guia Verão – 16 pontos
Rev. Blue Wine Julho/2008 – 14 pontos
Rev. Néctar Junho/Julho 2008 – 83 pontos

2006 – Concurso Escolha da Imprensa – Premio Melhor compra

2007 – Rev. Vinhos Dez/2007 – 10 melhores Espumantes Nacionais
Rev. Néctar Junho/Julho 2008 – 88 pontos
Rui Falcão – Guia 2010 – TOP 10 Melhores Espumantes
João Paulo Martins 2011 – 16 valores

2008 -Guia Rui Falcão 2011 – 16 valores (TOP Espumantes)

João Paulo Martins 2011 – 16,5 valores

Robert Parker (December, 2012) -88 points with following comments

"it reveals well-defined bubbles and attractive. Hints of grapefruit and pear emerge from this light to medium-bodied, impressive, reasonably priced offering. Located about 12 miles north of Lisbon, this 27-ha estate has produced an excellent white sparkler from clay and limestone soils".