



**Quinta da MURTA “The wine of Shakespeare” Branco 2012
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 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. Contacto pelicular realizado a temperatura controlada, a fim de revelar todos os aromas e sabores do Arinto. Prensagem suave seguida de uma fermentação a temperaturas baixas. Segue-se um estágio em cuba, sob as leveduras de fermentação, por um período entre 4 e 6 meses de forma a conferir complexidade e frescura da fruta. Antes do engarrafamento, o vinho é estabilizado com frio e passa por uma suave filtração.

Nota de prova :

Nariz fresco e exuberante com evidentes notas de limão, lima, pêsego, frutos tropicais e alguns florais, tudo num fundo com evidente mineralidade. Corpo muito cremoso e balanceado. Final longo e persistente.

Ideal para ser apreciado em qualquer altura, seja em novo ou com alguns anos de cave, com os aromas a desenvolverem-se de ano para ano. Ideal para qualquer tipo de marisco e peixe, sejam crus ou grelhados, carnes magras, pasta, noddles ou cozinha exótica e picante.

Prémios do Quinta da MURTA Branco DOC Bucelas :

2006 – Rev . Wine Spectator 10/2007 250 Melhores Vinhos do Mundo até \$20 USA (87 pts)

Rev . Néctar Junho/Julho 2008 – 88 pontos

Conc. IWC 2007 – Medalha Bronze

Conc. CMB 2007 – Medalha Prata

2007 – Rev . Wine Passion nº19/2008 – 15.8 pontos

Rev . Néctar Junho/Julho 2008 – 89 pontos + Medalha melhor vinho do ano 2008

Rev. Vinhos 220/2008 – 15,5 pontos

Rev. Vinhos 224/2008 – 15,5 pontos

Conc. CMB 2009 – 78.52 pontos

Conc. IWC 2009 – Medalha “Recomendado”

2008 – Rev. BestWine nº2/2009 – 81 pontos

Aníbal Coutinho -Guia 285 Melhores Vinhos 2010 – 86 pontos

2009 - Guia Rui Falcão 2011 – 14.5 valores

CNVE 2010 – diploma mérito

2010 – DECO Proteste Guia 2012 – O melhor do teste

Conc. IWC 2011 - Medalha “Recomendado”

Rev Vinhos Maio/2011 – P’remio Melhor compra

Guia Rui Falcão 2011 – 15 valores

João Paulo Martins 2011 – 16 valores

Revista Vinhos Os melhores de 2011 – Premio Boa compra

2011 – CNVE 2012 – Medalha Mérito

Conc. IWC 2012 – Medalha Bronze

2012 - Robert Parker 08-2013 : 89 points with following comments : “The 2012 Branco Quinta da Murta is all Arinto, the appellation’s signature grape. Tank-fermented and aged, it was bottled in May, 2013, Beautifully constructed, this is clean, unaffected and crisp, with fine purity of fruit on the finish. The crisp, stone-washed juiciness as it finishes is a pleasure. It shows intensity and grip, apart from being quite delicious. With air, it becomes gentle rather quickly, while still showing nice, lingering grip on the finish. It is gentler still the next day, although quite fine. This is drinking well now, but the winery believes it will become more expressive with time, so experiment as your cellar allows. Drink now-2018”