

MURGAS BUCELAS

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Arinto

VINIFICAÇÃO

A vindima foi feita manualmente para pequenas caixas de 15Kg, tendo sido prensadas delicadamente logo de seguida e o mosto clarificado estaticamente. A fermentação foi feita em cuba de inox e 20% em barricas usadas de carvalho francês de 350 litros.

ESTÁGIO

Aconteceu durante 8 meses em cima das borras finas com batonage apenas nos primeiros 2 meses.

NOTAS DE PROVA

Murgas Bucelas é um vinho que exprime a força do terroir atlântico em solos calcários.

Alia a elegância do Arinto à mineralidade característica dos solos calcários.

Sério, profundo e de grande longevidade, reúne os atributos dos grandes vinhos históricos. Murgas Bucelas é um vinho que exprime a força do terroir atlântico em solos calcários. Alia a elegância do Arinto à mineralidade

característica dos solos calcários. Sério, profundo e de grande longevidade, reúne os atributos dos grandes vinhos históricos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,06

