

QUINTA DA MURTA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto

O VINHO

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. 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. Adução 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.

NOTAS 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.

