



MURGAS

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

Bucelas



Ano	2022
Denominação	DOC Bucelas
Castas	Arinto
Ano Vitícola	Foi um ano com Inverno muito frio mas com pouca chuva no inverno e primavera. O verão manteve-se seco e relativamente quente (apesar de noites muito frescas). A vindima foi precoce, registando-se uma quebra de produção, bagos pequenos e concentrados. Os vinhos resultaram com bastante volume e concentração. A vindima aconteceu nos dias 9 e 11 de Setembro.
Vinificação	A vindima foi feita manualmente para pequenas caixas de 15Kg, uvas desengaçadas e estiveram em maceração durante uma semana até iniciar a fermentação com leveduras indígenas. A fermentação foi feita em cubas de inox e 20% em barricas usadas de carvalho francês de 350 litros.
Estágio	Aconteceu durante 10 meses em cima das borras finas com batonage apenas nos primeiros 2 meses. Engarrafamento dia 28 de Novembro 2023.
Notas 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, envolvente e de grande longevidade, reúne os atributos dos grandes vinhos históricos.
Gastronomia	Harmoniza na perfeição com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã. Deve ser servido a uma temperatura de 10°/12°C de temperatura.
Dados Analíticos	Álcool: 12,5% Acidez Total: 6,9g/l pH: 3,06 Açúcares: 1,1g/l
Enólogo	Bernardo Cabral