



MURGAS

Bucelas



Ano	2024
Denominação	DOC Bucelas
Castas	Arinto
Ano Vitícola	Caraterizado por Inverno com temperaturas baixas, medianamente chuvoso, Primavera chuvosa levando a incidências de mildio e consequentemente alguma quebra de produção. Verão seco, temperaturas amenas, marcado por noites frescas e temperaturas máximas muito equilibradas. Maturação das uvas muito equilibrada. A vindima aconteceu nos dias 3 e 4 de Setembro.
Vinificação	A vindima foi feita manualmente para pequenas caixas de 15Kg, uvas desengaçadas, fermentou com leveduras indígenas e maceração tendo ficado com massas até ao final de Fevereiro (5 meses).
Estágio	Aconteceu durante 11 meses em cima das borras finas com batonage apenas nos primeiros 2 meses. Engarrafamento sem filtração no dia 18 de Março 2025.
Notas Prova	Murgas curtimenta é um “Orange” natural, com uma cor que reflete o estilo. Aromas de pêssego maduro, mel e esteva acompanham uma prova envolvente e estruturada, comparável a alguns vinhos tintos. Acidez muito equilibrada projetando um final longo e persistente.
Gastronomia	O orange wine harmoniza bem com queijos curados, carnes de aves, peixes robustos, pratos asiáticos, carnes grelhadas, cogumelos e frutos secos.
Dados Analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 6g/l pH: 3,43 Açúcares: <1g/l
Enólogo	Bernardo Cabral