



MURGAS

Bucelas



Ano	2022
Denominação	I.G. Lisboa
Castas	Touriga Franca
Ano Vitícola	O ano vitícola de 2022 foi bastante ameno, com Inverno relativamente seco, Primavera de temperaturas amenas e Verão muito fresco, com noites muito frias, levando a que a vindima apenas acontecesse no dia 17 de Setembro.
Vinificação	A vindima foi feita manualmente para pequenas caixas de 15Kg, tendo sido prensadas em cacho inteiro muito delicadamente. O mosto foi clarificado de forma estática e fermentação foi feita em cuba de inox a 13°C.
Estágio	Aconteceu durante 9 meses em cima de borras finas. Engarrafamento dia 16 de Junho de 2023.
Notas Prova	Murgas Rosé é um vinho que exprime a casta Touriga Franca de uma forma muito fresca. De cor rosa ligeiro, tem frutos vermelhos, bagas silvestres e mineralidade. Na prova mostra bem o solo calcário onde cresceu, com perfil mineral e muita frescura. É um vinho suave e muito elegante.
Gastronomia	Pode ser consumido sem acompanhamento mas harmoniza na perfeição com pratos de comida asiática (Japonesa, Chinesa ou mesmo Tailandesa). Acompanha igualmente bem pratos de peixe grelhado e saladas.. Deve ser servido a uma temperatura de 6/8°C.
Dados Analíticos	Alcool: 11,5%; Acidez Total: 5,0g/l; pH: 3,4; Açúcares Totais: <1,5 g/l
Enólogo	Bernardo Cabral