



Murta tinto 2023

L'appellation Bucelas est principalement orientée vers le vin blanc. La plantation dominante de Murta est donc blanche, mais chaque année, plusieurs milliers de bouteilles sont également fabriquées à partir de ce vin rouge savoureux et légèrement épicé, une combinaison intéressante du Touriga aromatique et de la Syrah classique. L'ingénieur français Franck Bodin a donné une nouvelle orientation à sa carrière en reprenant la Quinta da Murta et en devenant viticulteur. Il a changé radicalement les pratiques qui y étaient appliquées. Les vignobles ont été convertis à la biodynamie et l'utilisation de levures et d'enzymes cultivées (qui est toujours la norme dans de nombreux endroits, en particulier pour les vins blancs) a été immédiatement arrêtée. Au nez on retrouve des notes de baies rouges, de poivre et d'épice, un peu de violette et une touche boisée. La bouche est vive et fraîche, l'acidité lui offre une finale juteuse.

Producer	Quinta da Murta
Region	Lisboa
Volume	75.0 cl.
Cépage	Touriga Nacional, Syrah
Drinking window	2025-2030
Alc.	13.0%
Vinificatie	en inox Chaque cépage est vinifié séparément. Une macération à froid à 12°C suivie d'une fermentation à 24-26°C, puis pressurage doux et fermentation malolactique.
Rijping	Les vins son élevés dans des fûts de chêne français pendant au moins un an. Le vin est ensuite stabilisé, puis mis en bouteille pour un élevage supplémentaire d'un an en bouteille.

9,50 €