VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

# Quinta da Murta Classico 2019

Pour la cuvée 'Classico' Franck Bodin choisit les parcelles qui sont protégées du vent qui vient de l'océan. Les raisins de ces parcelles sont un peu plus mûrs et donnent ainsi plus de matière. 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. Les vins de Murta montrent aujourd'hui les qualités de l'appellation séculaire Bucelas dans toute leur splendeur. Bucelas a été pendant longtemps la seule région du Portugal à produire des vins blancs. "The Wine Of Shakespeare" est un clin d'oeil à l'histoire. Au XVIe siècle, le vin de Bucelas était très populaire à la cour royale d'Angleterre, un vin appelé "Charneco" (nom d'un bourgade proche de Bucelas) est mentionné dans la pièce Henry Six de Shakespeare, écrite en 1594.  Toute la vinification et l'élevage sont effectués pour une plus grande complexité et profondeur de goût, ce qui permet d'obtenir un grand vin de garde blanc qui pourra être dégusté jusqu'à 15 ans plus tard.  Nez très fruité, avec des notes d'agrumes et mariées à des notes de vanille,La bouche est fraîche, avec corps bien équilibré, crémeux et d'une élégance parfaite.La finale est longue et persistante.

| | |
|---|---|
| Producer | Quinta da Murta |
| Région | Lisboa |
| Volume | 75.0 cl. |
| Cépage | Arinto |
| Drinking window | 2020-2024 |
| Alc. | 13.5% |
| Vinificatie | Macération pelliculaire contrôlée à basse température, qui permet de révéler tous les arômes et les saveurs de l'Arinto. Pressurage doux, puis vient la fermentation en fût de chêne. |

VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

| | |
|---|---|
| Rijping | l'élevage se fait dans des fûts en chêne français sur lies pleines avec battonage pendant 12 mois. Stabilisation à froid et filtration douce avant la mise en bouteille. |

15,97 €