



**Casa das Mouras Reserva 2012**

O vinho resulta de um *blend* de três castas: Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (35%) e Tinta Roriz (5%). O processo de vinificação decorreu da seguinte forma: recepção das uvas para tapete de escolha manual; desengace total e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 22°C; e fermentação alcoólica durante um mínimo de 8 dias com controlo de temperatura. O envelhecimento decorreu em barricas carvalho francês durante 6 meses. Com uma cor violeta forte, o vinho revela uma boa intensidade aromática a frutos silvestres com notas de esteva e especiarias. Na boca, tem volume, equilíbrio e boa estrutura. Com taninos de qualidade, mostra boa acidez e final longo e fresco dominado pela fruta.

**Casa das Mouras Reserva 2012**

This wine is a blend of three varietals: Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (35%) and Tinta Roriz (5%). The winemaking process is as follows: The grapes are received on a manual sorting mat; total de-stemming and crushing; 12 hours of pre-fermentation maceration at 22°C and alcoholic fermentation for a minimum of 8 days at a controlled temperature. The ageing takes place in French oak barrels for six months. With a strong violet colour, the wine is intense on the nose, with strong tones of berries and hints of rockrose and spices. In the mouth it has volume, balance and structure. The quality tannins give it a good acidity and a long fresh finish, with strong notes of fruit.

**Casa das Mouras Reserva 2012**

Это вино является ассамбляжем из трех сортов: Тори́га Насиона́л (60%), Тори́га Франка (35%) и Тинта Рориш (5%). Винификация проходила следующим образом: ручной отбор винограда на сортировочном столе; полное гребнеотделение и дробление; 12 часов преферментативной мацерации при 22°C; алкогольная ферментации в течение минимум 8 дней с температурным контролем. Выдержка в бочках из французского дуба в течение 6 месяцев. Вино с выраженным фиолетовым оттенком, интенсивной ароматикой лесных ягод и нотами ладанника и специй. Объемное, сбалансированное вино с хорошей структурой, качественными танинами, хорошей кислотностью и длинным свежим послевкусием с преобладанием фруктов.

韦加酒庄  
2012年莫拉斯之家珍藏葡萄酒

这款混酿葡萄酒使用了三个品种的葡萄酿造：国产多丽嘉（60%），多丽嘉·弗兰卡（35%）和罗里斯红葡萄（5%）。酿造过程如下：使用手工挑选葡萄所需的特制毯子，接收葡萄；完全去梗并破碎葡萄；浸皮12小时以进行22度的预发酵；进行至少8天的控温酒精发酵。在法国橡木桶中进行6个月的成熟。成酒呈强烈的紫罗兰色，散发出浓郁的野果香气，夹杂着一些胶薷和香料的气息。口感丰满、平衡，结构良好。单宁品质上佳，呈现出良好的酸度，回味悠长、清新，以果味为主。



**Murzelo Reserva 2013**

O vinho foi elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, em partes iguais. O processo de vinificação decorreu da seguinte forma: recepção das uvas para tapete de escolha manual; desengace total e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 22°C; e fermentação alcoólica durante um mínimo de 8 dias com controlo de temperatura. O envelhecimento decorreu em barricas carvalho francês durante 6 meses. De cor rubi intenso, o vinho revela contornos de grande equilíbrio e versatilidade. Apresenta aromas de frutos vermelhos com ligeiras notas de especiarias. A madeira é discreta e bem integrada. Na boca, denota uma boa estrutura e taninos suaves com um final longo e fresco.

**Murzelo Reserva 2013**

This wine is made from Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz, with an equal amount of each varietal. The wine making process is as follows: The grapes are received on a manual sorting mat; total de-stemming and crushing; 12 hours of pre-fermentation maceration at 22°C and alcoholic fermentation for a minimum of 8 days at a controlled temperature. The ageing takes place in French oak barrels for six months. The wine is balanced and versatile, with an intense ruby colour, berry scents and notes of spices. The wood is discreet and well integrated. In the mouth it presents a good structure and smooth tannins, with a long and fresh finish.

**Murzelo Reserva 2013**

Это вино сделано из сортов Тори́га Насиона́л, Тори́га Франка и Тинта Рориш в равных частях. Винификация проходила следующим образом: ручной отбор винограда на сортировочном столе; полное гребнеотделение и дробление; 12 часов преферментативной мацерации при 22°C; алкогольная ферментации в течение минимум 8 дней с температурным контролем. Выдержка в бочках из французского дуба в течение 6 месяцев. Вино интенсивного рубинового цвета, исключительно сбалансированно и многогранно. В аромате красные фрукты с легкими нотами специй. Дуб почти незаметен и хорошо интегрирован. Во рту ощущается хорошая структура и мягкие танины с длинным и свежим послевкусием.

穆尔泽罗2013年珍藏葡萄酒

这款葡萄酒用数量平均的国产多丽嘉、多丽嘉·弗兰卡和罗里斯红葡萄酿造而成。酿造过程如下：使用手工挑选葡萄所需的特制毯子，接收葡萄；完全去梗并破碎葡萄；浸皮12小时以进行22度的预发酵；进行至少8天的控温酒精发酵。在法国橡木桶中进行6个月的成熟。成酒呈强烈的红宝石色，酒体呈极佳的平衡性和可变性。这款酒散发出红色水果的香气，还透出轻微的香料气息，谨慎的木香很好地融入其中。在口中，感觉酒体结构良好，单宁柔和，回味悠长、清新。

QV

A Quinta da Veiga encontra-se situada na Região Demarcada do Douro e dentro da Zona Património da Humanidade, na margem direita do Rio Douro, no lugar do Ferrão (localizado entre a Régua e o Pinhão). A Quinta da Veiga é formada por um aglomerado de pequenas quintas, cada uma disposta de diversas casas — armazéns e lagares, todos eles do sec. XVIII. A Casa de Turismo em Espaço Rural resulta de uma intervenção em edifícios preexistentes e possui 8 quartos duplos, sendo que 7 se encontram orientados para o Rio, permitindo usufruir de uma magnífica vista sobre o vale do Douro. As áreas envolventes mantêm uma relação muito próxima com as vinhas que compõem a área agrícola. No entanto, entendeu-se utilizar uma linguagem de construção associada à região, recorrendo a muros de xisto aparelhado para armar terraços plantados e a espécies vegetais ornamentais e autóctones representativas. A vinha (25 ha) está dividida em talhões homogêneos por castas, atingindo a Touriga Nacional cerca de 50%, sendo as outras castas a Touriga Franca, a Tinta Roriz e a Tinta Barroca. Esta possibilidade de talhões permite a vinificação por castas e uma grande flexibilidade na feitura de lotes. Todos os vinhos da Quinta estariam em barricas de carvalho americano e francês. A preocupação da qualidade que vai desde a fase de produção da uva, passando pela escolha no momento de entrada na adega (equipada com o que há de tecnologicamente mais avançado), até ao processo de vinificação e estágio — quer na madeira, quer em garrafa.

Quinta da Veiga is within the Douro Appellation and within the World Heritage Zone, on the right bank of the Douro River, at Ferrão (between Régua and Pinhão). Quinta da Veiga is made up of a collection of small farms, each one having various facilities — warehouses and presses, all dating from the 18th century. The "Casa de Turismo em Espaço Rural" (Tourist House in a Rural Area) arises from an intervention on existing buildings and boasts eight double rooms, seven of which look out onto the river and offer magnificent vistas over the Douro valley. The surrounding areas maintain a very close relationship with the vineyards that make up the agricultural area. However, a construction style that is associated with the region was chosen, using schist walls to set up planted terraces and ornamental and autochthonous species that are representative of the local flora. The vineyard (25 ha) is divided into homogeneous plots by variety; Touriga Nacional covers around 50%, while the remaining varieties are Touriga Franca, Roriz and Tinta Barroca. This plot arrangement allows for varieties to be pressed individually and for great flexibility when making up batches. All of the Quinta's wines age in American and French oak barrels. Utmost care is taken from the grape production stage, through to the moment of choice when entering the Winery (which is equipped with the latest technology), right up to the wine pressing and ageing process — whether this is in wood or in the bottle.

Винодельческое хозяйство Кинта да Веига находится в ограниченном регионе Дуру на территории, входящей в список наследия человечества ЮНЕСКО. Оно расположено на правом берегу реки Дуру в местности Феррау между населенными пунктами Рэгуа и Пинью. Кинта да Веига состоит из нескольких небольших фермерских хозяйств, каждое из них включает несколько помещений с XVIII века построек (склады и давшие оливкового масла). Дом для туристов возник в результате перестройки ранее существующих построек. В нем 8 двухместных номеров, причем 7 из них выходят на реку, что даёт возможность гостям наслаждаться великолепным видом на долину реки Дуру. Прилегающая территория тесно связана с виноградниками, которые составляют сельхозхозяйственную часть. Был выбран тип постройки, имеющей непосредственное отношение к региону, путём применения обработанного сланца для закрепления плантаций на террасах и характерных для региона декоративных местных растений. Виноградник площадью 25 гектаров разделён на однородные участки по сортам, при этом Touriga Nacional занимает около 50%. Остальные сорта — Touriga Franca, Tinta Roriz и Tinta Barroca. Такой раздел на участки позволяет проводить винификацию по сортам и обеспечивает большую гибкость при формировании партий. Все вина из Кинты выдерживаются в бочках из американского и французского дуба. Забота о качестве, которая начинается со стадии выращивания винограда и отбора винограда при его поступлении в винодельню (оборудованную самыми передовыми с технологической точки зрения средствами) и заканчивается процессом винификации и выдержки, будь то в дереве или в бутылке.

韦加酒庄坐落于杜罗葡萄酒划定产区，世界遗产区内，位于杜罗河的右岸，费昂地区（费昂处于海瓜与皮尼扬之间）。韦加酒庄由一组小的酒庄组成，每个酒庄内有几所房屋，分别为仓库和葡萄酒压榨场工厂，这些房屋均为十八世纪建筑。因为乡村地区的旅游部门的要求，因此现有的这些建筑物都有8间双人房，其中7个是面向河，使得游客能够充分分享杜罗河谷的壮丽景色。周边的地区与构成农业区葡萄园联系非常紧密。然而，然而，在该地区使用一种建筑方式是，建造片状墙以保护种植用的梯田以及各种代表性的植物物种和原始土著物种。葡萄种植园（25公顷）现在按葡萄种类均等地分成一个个葡萄架，其中法国杜鲁最佳50%，其他的葡萄品种分别为弗朗西斯佳丽佳、好丽诗、红巴赛克。正因为有了这些葡萄架，使得葡萄种植在土地使用方面拥有极大的灵活性。此酒庄内所有的葡萄酒都是在美国或者法国生产的橡木桶中进行陈酿的。对于葡萄酒品质的重视从最开始葡萄种植阶段就开始了，到葡萄入就是的挑选（这个阶段有着很高的技术含量），直至葡萄酒的酿制与醇化阶段——无论是在橡木桶中，还是在酒瓶中。



Quinta da Veiga  
Ferrão Donelo  
Sabrosa  
5085-207 Pinhão  
Fax:254 732 742  
Tel. 00 351 254 400 149  
Site: www.quintadaveiga-mouras.com  
e-mail: quinta@quintadaveiga-mouras.com

Quinta da Veiga  
Ferrão Donelo  
Sabrosa  
5085-207 Pinhão  
Fax:254 732 742  
Tel. 00 351 254 400 149  
Site: www.quintadaveiga-mouras.com  
e-mail: quinta@quintadaveiga-mouras.com

Quinta da Veiga  
Ferrão Donelo  
Sabrosa  
5085-207 Pinhão  
Fax:254 732 742  
Tel. 00 351 254 400 149  
Web-call: www.quintadaveiga-mouras.com  
e-mail: quinta@quintadaveiga-mouras.com

Quinta da Veiga  
Ferrão Donelo  
Sabrosa  
5085-207 Pinhão  
Fax:254 732 742  
电话: 00 351 254 400 149  
官网: www.quintadaveiga-mouras.com  
电子邮箱: quinta@quintadaveiga-mouras.com