



CAVES DE
MURÇA
3
DOURO



DOC DOURO RESERVA “CAVES DE MURÇA” TINTO

NOTAS DE PROVA

LÍMPIDO, DE COR RUBI, AROMA A FRUTA MADURA E MADEIRA PERFEITAMENTE INTEGRADA. NA BOCA REVELA BONS TANINOS, BOA ESTRUTURA, ACIDEZ CORRETA E PREVISÍVEL EVOLUÇÃO HARMONIOSA. REVELA A EXUBERÂNCIA TÍPICA DOS VINHOS TINTOS DA REGIÃO DO DOURO.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO A PARTIR DAS CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL E FERMENTADO COM CURTIMENTA EM LAGARES MECÂNICOS COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE OS 22°C E 25°C. ANTES DO ENGARRAFAMENTO ESTAGIOU DURANTE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO NACIONAL.

SUGESTÕES

ACOMPANHA BEM PRATOS DE CARNE ASSADA OU ESTUFADA, QUEIJOS CURADOS, CARNES CURADAS E FUMADAS. A GARRAFA DEVE SER ABERTA MEIA HORA ANTES DE SERVIR E O VINHO DECANTADO E SERVIDO À TEMPERATURA DE 18°C A 20°C. CONSUMIR COM MODERAÇÃO.

CUIDADOS DE ARMAZENAMENTO

CONSERVAR EM LOCAL SECO E FRESCO AO ABRIGO DA LUZ E A TEMPERATURAS ENTRE OS 10°C E 20°C. VINHO SUJEITO A CRIAR DEPÓSITO COM A IDADE. ACONSELHA-SE QUE SEJA CONSUMIDO ATÉ OITO ANOS APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ALCOOL/VOLUME: 13,5 % vol. +/- 0,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: > 4,2 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS: < 4,0 g/dm³

PH: > 3,4

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681100482

CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 35601681100483

CAPACIDADE DA GARRAFA: 750 ml

TIPO DE GARRAFA: BORGONHA ECOVA SEDUÇÃO

EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 3 GARRAFAS NA POSIÇÃO HORIZONTAL
QUANTIDADE POR EURO-PALETE: 140 CAIXAS EM 14 CAMADAS DE 10 CAIXAS CADA

DIMENSÕES DA PALETE (CLA): 120 cm x 80 cm x 153 cm

PESO BRUTO DA PALETE: 565 Kgs

PRODUZIDO E ENGARRAFADO

ADEGA COOPERATIVA DE MURÇA, CRL

**ADEGA
COOPERATIVA
DE MURÇA
C.R.L.**

Rua Francisco Barros Carneiro Lopes
Nº 4, 5090-134 Murça | Portugal

T +351 259 510 300
F +351 259 510 309
www.cavesdemurca.pt