



CAVES DE MURÇA

DOURO



DOC DOURO “CAVES DE MURÇA” TINTO

NOTAS DE PROVA

LÍMPIDO, DE COR GRANADA, AROMA FRUTADO JOVEM COM LEVES NOTAS FLORAIS. NA BOCA REVELA TANINOS EQUILIBRADOS, BOM VOLUME, ELEGANTE E FINAL PERSISTENTE. UM VINHO TINTO DO DOURO.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO A PARTIR DAS CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL. FERMENTADO EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE OS 22°C E 25°C.

SUGESTÕES

ACOMPANHA BEM PRATOS DE CARNE, MASSAS E QUEIJOS DE PASTA MOLE. A GARRAFA DEVE SER ABERTA MEIA HORA ANTES DE SERVIR E O VINHO 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. ACONSELHA-SE QUE SEJA CONSUMIDO ATÉ QUATRO ANOS APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/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): 5601681100543
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 65601681100545
CAPACIDADE DA GARRAFA: 750 ml
TIPO DE GARRAFA: BORDALESA ECOVA ELITE
EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 6 GARRAFAS NA POSIÇÃO VERTICAL
QUANTIDADE POR EURO-PALETE: 100 CAIXAS EM 4 CAMADAS DE 25 CAIXAS CADA
DIMENSÕES DA PALETE (CLA): 120 cm x 80 cm x 143 cm
PESO BRUTO DA PALETE: 770 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