



CAVES DE MURÇA

DOURO



PORTO “CAVES DE MURÇA” VINTAGE 2007

NOTAS DE PROVA

COR TINTA INTENSA COM AROMAS PROFUNDOS A FRUTOS VERMELHOS MADUROS. NA BOCA APRESENTA BOA ESTRUTURA, MACIO, LIGEIRA DOÇURA E FINAL MUITO PROLONGADO.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

FERMENTAÇÃO DO MOSTO EM CUBAS AUTOVIDANTES COM CURTIMENTA, INTERROMPIDA PELA ADIÇÃO DE AGUARDENTE VÍNICA. PRODUZIDO DE UMA SÓ COLHEITA, EM ANOS DE VINDIMA DE QUALIDADE EXCEPCIONAL. É ENGARRAFADO NO ANO SEGUINTE AO DA COLHEITA E ENVELHECE EM GARRAFA DURANTE DÉCADAS.

SUGESTÕES

A APRECIAR SOZINHO OU NO FIM DAS REFEIÇÕES COMO COMPANHIA DE SOBREMESAS E FRUTOS SECOS À TEMPERATURA DE 14°C A 15°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 DEVENDO SER ARMAZENADO NA VERTICAL. LONGEVIDADE INDETERMINADA SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/VOLUME: 19,5 % vol., +/- 0,5% vol.
ACIDEZ TOTAL: 4,71 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS: 83,0 g/dm³
PH: 3,72

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681100383
CAPACIDADE DA GARRAFA: 750 ml
TIPO DE GARRAFA: PORTO CLÁSSICA
EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 1 GARRAFA NA POSIÇÃO VERTICAL

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