



CAVES DE MURÇA

DOURO



VINHO “ADEGA DE MURÇA” TINTO - 375 ml

NOTAS DE PROVA

LÍMPIDO, DE COR GRANADA E AROMA FRESCO A FRUTOS VERMELHOS. NA BOCA APRESENTA UM SABOR JOVEM, ENCORPADO E ACIDEZ EQUILIBRADA. FEITO A PENSAR NOS CONSUMIDORES QUE NÃO DISPENSAM O SEU COPO ÀS REFEIÇÕES MAS NÃO DISPÕEM DE TEMPO PARA GRANDES DEGUSTAÇÕES.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

FERMENTADO EM CUBAS AUTOVIDANTES COM CURTIMENTA E CONTROLO DE TEMPERATURA ENTRE OS 22°C E 25°C. ESTÁGIO DE TRÊS MESES EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL ANTES DO ENGARRAFAMENTO.

SUGESTÕES

ACOMPANHA BEM PRATOS DE CARNE ASSADA OU ESTUFADA, MASSAS, QUEIJOS DE PASTA MOLE E SALADAS COM CARNE. SERVIR 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 UM ANO APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

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

ACIDEZ TOTAL: > 3,5 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS: < 4,0 g/dm³

PH: > 3,30

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681120039

CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 85601681120035

CAPACIDADE DA GARRAFA: 375 ml

TIPO DE GARRAFA: BORDALESA

EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 24 GARRAFAS NA POSIÇÃO VERTICAL

QUANTIDADE POR EURO-PALETE: 45 CAIXAS EM 5 CAMADAS DE 9 CAIXAS CADA

DIMENSÕES DA PALETE (CLA): 120 cm x 80 cm x 140 cm

PESO BRUTO DA PALETE: 750 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