



CAVES DE  
**MURÇA**  
3  
DOURO



## VINHO “ADEGA DE MURÇA” TINTO - BAG IN BOX 5 Lts

### 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 SEIS MESES APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/VOLUME: 13,0% vol., +/- 0,5% vol.  
ACIDEZ TOTAL: > 3,5 g/dm<sup>3</sup>  
AÇUCARES TOTAIS: < 4,0 g/dm<sup>3</sup>  
PH: > 3,30

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS (EAN13): 5601681100062  
CAPACIDADE: 5 Lts  
ACONDICIONAMENTO: Bag in Box  
QUANTIDADE POR EURO-PALETE: 148 UNIDADES EM 4 CAMADAS DE 37 UNIDADES CADA  
DIMENSÕES DA PALETE (CLA): 120 cm x 80 cm x 113 cm  
PESO BRUTO DA PALETE: 820 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