



CAVES DE MURÇA

DOURO



DOC DOURO “CAVES DE MURÇA” BRANCO

NOTAS DE PROVA

COR CITRINA, AROMA FRUTADO VIVO E FRESCO COM LEVES NOTAS FLORAIS. NA BOCA REVELA ACIDEZ EQUILIBRADA, ELEGÂNCIA, BOA ESTRUTURA E FINAL PERSISTENTE. UM BOM EXEMPLO DA QUALIDADE DOS VINHOS BRANCOS DA REGIÃO DE MURÇA.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO PELO MÉTODO DE BICA ABERTA A PARTIR DAS CASTAS CÓDEGA DO LARINHO, GOUVEIO E VIOSINHO COM FERMENTAÇÃO CONTROLADA À TEMPERATURA DE 16°C A 18°C.

SUGESTÕES

ACOMPANHA BEM PRATOS LEVES DE PEIXE, MARISCO, CARNES BRANCAS E SALADAS. SERVIR À TEMPERATURA ENTRE 10°C E 12°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 DOIS ANOS APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

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

ACIDEZ TOTAL: > 4,5 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS: < 4,0 g/dm³

PH: > 3,1

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681100550

CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 65601681100552

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: 735 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