



CAVES DE MURÇA

DOURO



VINHO “FORAL DE MURÇA” TINTO

NOTAS DE PROVA

VINHO TINTO COM BOA CONCENTRAÇÃO DE COR, AROMA A FRUTOS VERMELHOS MUITO MADUROS E MADEIRA PERFEITAMENTE INTEGRADA. NA BOCA REVELA-SE MACIO, REDONDO E ENVOLVENTE COM PREVISÍVEL EVOLUÇÃO HARMONIOSA.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO A PARTIR DAS CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL E FERMENTADO COM CURTIMENTA EM LAGARES MECÂNICOS COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE OS 22°C E 25°C. ANTES DO ENGARRAFAMENTO ESTAGIOU DURANTE 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

SUGESTÕES

ACOMPANHA BEM PRATOS DE CARNE ASSADA OU ESTUFADA, QUEIJOS CURADOS, CARNES CURADAS E FUMADAS. A GARRAFA DEVE SER ABERTA MEIA HORA ANTES DE SERVIR E O VINHO DECANTADO E 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. VINHO SUJEITO A CRIAR DEPÓSITO COM A IDADE. ACONSELHA-SE QUE SEJA CONSUMIDO ATÉ OITO ANOS APÓS A VENDA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ALCOOL/VOLUME: 14,0 % vol. +/-0,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS: 4,12 g/dm³

PH: 3,65

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681100574

CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 45601681100572

TIPO DE GARRAFA: BORDALESA ECOVA ELITE

EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 2 GARRAFAS NA POSIÇÃO VERTICAL

NOTA: DISPONÍVEL TAMBÉM NA CAPACIDADE DE 1,5 Litros

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681100567

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