



# CAVES DE MURÇA

DOURO



## PORTO “CAVES DE MURÇA” WHITE

### NOTAS DE PROVA

AMARELO PALHA COM LEVE TONALIDADE DOURADA RESULTANTE DA OXIDAÇÃO EM CASCOS DE MADEIRA. AROMA COMPLEXO A FRUTA EM CALDA E NOTAS DE LICOR. BOM VOLUME DE BOCA, DOCE, ACIDEZ EQUILIBRADA E FINAL LONGO.

### VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO COM BASE EM UVAS BRANCAS DA REGIÃO DEMARCADA DO DOURO COM FERMENTAÇÃO EM CUBAS AUTOVIDANTES COM CURTIMENTA, INTERROMPIDA PELA ADIÇÃO DE AGUARDENTE VÍNICA. ENGARRAFADO APÓS ESTÁGIO EM CUBAS E CASCOS DE MADEIRA DURANTE PELO MENOS 3 ANOS.

### SUGESTÕES

A APECIAR SOZINHO OU COMO APERITIVO NA COMPANHIA DE ENTRADAS DOCES, FRUTOS SECOS E QUEIJOS LEVES À TEMPERATURA DE 10°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. ACONSELHA-SE QUE SEJA CONSUMIDO ATÉ QUINZE ANOS APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/VOLUME: 19,5 % vol., +/- 0,5% vol.  
ACIDEZ TOTAL: > 3,20 g/dm<sup>3</sup>  
AÇUCARES TOTAIS: > 110,0 g/dm<sup>3</sup>  
PH: > 3,45

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681844621  
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 65601681844623  
CAPACIDADE DA GARRAFA: 750 ml  
TIPO DE GARRAFA: PORTO II COM PROTECÇÃO  
EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 6 GARRAFAS NA POSIÇÃO VERTICAL  
QUANTIDADE POR EURO-PALETE: 105 CAIXAS EM 5 CAMADAS DE 21 CAIXAS CADA.  
DIMENSÕES DA PALETE (CLA): 120 cm x 80 cm x 158 cm  
PESO BRUTO DA PALETE: 770 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