



CAVES DE  
**MURÇA**  
DOURO



## VINHO “ADEGA DE MURÇA” BRANCO - 750 ml

### NOTAS DE PROVA

LÍMPIDO, COR CITRINA, AROMA FRUTADO JOVEM. NA BOCA REVELA-SE FRESCO, COM ACIDEZ EQUILIBRADA E BOM VOLUME. FEITO A PENSAR NOS CONSUMIDORES QUE NÃO DISPENSAM O SEU COPO ÀS REFEIÇÕES MAS NÃO DISPÕEM DE TEMPO PARA GRANDES DEGUSTAÇÕES.

### VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO PELO MÉTODO DE BICA ABERTA E FERMENTADO EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLO DE TEMPERATURA ENTRE OS 16°C E 18°C. ESTÁGIO DE TRÊS MESES EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL ANTES DO ENGARRAFAMENTO.

### SUGESTÕES

ACOMPANHA BEM PRATOS DE PEIXE, MARISCO E SALADAS. SERVIR À TEMPERATURA DE 10°C A 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 UM ANO APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/VOLUME: 12,0% vol., +/- 0,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: > 3,5 g/dm<sup>3</sup>

AÇUCARES TOTAIS: < 4,0 g/dm<sup>3</sup>

PH: > 3,10

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681120091

CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 25601681120095

CAPACIDADE DA GARRAFA: 750 ml

TIPO DE GARRAFA: BORDALESA

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