

CAVES MURÇA

RESERVA TINTO

DOURO D.O.C

NOTAS DE PROVA

Límpido, de cor rubi, aroma a fruta madura e madeira perfeitamente integrada. Na boca revela bons taninos, boa estrutura, acidez correta e previsível evolução harmoniosa. Revela a exuberância típica dos Vinhos tintos da Região do Douro.

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 Nacional.

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 compra, se conservado nas condições recomendadas.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool/Volume: 13,5 % vol. +/- 0,5% vol.
Acidez Total: > 4,2 g/dm³
Açúcares Totais: < 4,0 g/dm³
PH: > 3,4

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Código de Barras da Garrafa (EAN13): 5601681100482
Código de Barras da caixa (ITF14): 35601681100483
Capacidade da garrafa: 750 ml
Tipo de garrafa: Borgonha Ecova Sedução
Embalagem: Caixa de cartão com 3 garrafas na posição horizontal
Quantidade por euro-paleta: 140 caixas em 14 camadas de 10 caixas cada
Dimensões da paleta (CLA): 120 cm x 80 cm x 153 cm
Peso Bruto da paleta: 565 Kgs



PRODUZIDO E ENGARRAFADO
Adega Cooperativa de Murça, CRL



Rua Francisco Barros Carneiro Lopes
Nº 4, 5090-134 Murça | Portugal
T +351 259 510 300 | F +351 259 510 309
www.cavesdemurça.pt