

CAVES MURÇA

RESERVA BRANCO

DOURO D.O.C

NOTAS DE PROVA

Cor palha brilhante, aroma fresco e citrino com leve e agradável sensação mineral. Na boca revela-se com bom corpo e textura, acidez correta e final prolongado. Representa com distinção a singularidade dos vinhos Brancos da região Murça.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

Vinificado a partir das castas Códega do Larinho, Gouveio e Viosinho com fermentação em barricas de carvalho nacional em cave e estágio de 12 meses em cubas de aço inoxidável.

SUGESTÕES

Acompanha bem pratos 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 quatro 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
Açúcares Totais: < 4,0 g/dm³
PH: > 3,1

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Código de Barras da Garrafa (EAN13): 5601681100536
Código de Barras da caixa (ITF14): 55601681100531
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