



CAVES DE MURÇA

DOURO



PORTO “CAVES DE MURÇA” 10 ANOS

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar com laivos dourados com aroma intenso marcado por boas notas de compota e fruta em calda. Na boca evidencia boa estrutura, taninos presentes, doçura ligeira e final muito prolongado.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

Fermentação do mosto em cubas autovidantes com curtimenta, interrompida pela adição de aguardente vínica. Produto do loteamento de vinhos velhos estagiados em cave por longos anos em cascos de madeira de carvalho cujo lote final apresenta uma idade média de 10 anos.

SUGESTÕES

A apreciar sozinho ou no fim das refeições como companhia de sobremesas e frutos secos e servir à temperatura de 14°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 com a idade devendo ser armazenado na posição vertical. Longevidade indeterminada se conservado nas condições recomendadas.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool/Volume: 19,5 % vol., +/- 0,5% vol.
Acidez Total: 4,11 g/dm³
Açúcares Totais: 106,0 g/dm³
PH: 3,45

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Código de Barras da Garrafa (EAN13): 5601681100499
Capacidade da garrafa: 750 ml
Tipo de garrafa: Porto Classica
Embalagem: Caixa de cartão com 1 garrafas na posição vertical

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