



CAVES DE MURÇA

DOURO



DOC DOURO GRANDE RESERVA “FORAL DE MURÇA” TINTO 2017

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido, de cor rubi concentrada. Aroma muito equilibrado, marcadamente a fruta madura com notas de madeira, chocolate e especiarias. Muito bem na boca com bons taninos, boa estrutura, acidez correta e final prolongado. Previsível evolução harmoniosa. Revela a exuberância típica dos bons 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

Alcool/Volume: 14,5 % 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 com a capacidade de 1,5 Lts: 5601681100604

Código de Barras da caixa de duas garrafas com a capacidade de 750 ml: 45601681100619

Código de Barras da caixa de quatro garrafas com a capacidade de 750 ml: 55601681100616

Tipo de garrafa com a capacidade de 1,5 Lts:

Bordolese Horus Magnum.

Tipo de garrafa com a capacidade de 750 ml:

Bordolese Golia Leggera.

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