



FICHA TÉCNICA

PORCA DE MURÇA RESERVA, DOURO D.O.C., Tinto 2003

O Porca de Murça é um dos vinhos mais vendidos em Portugal. Estes vinhos são produzidos no Douro, onde a Real Companhia Velha é grande proprietária de vinhas localizadas privilegiadamente.

Em 1998 a Companhia decidiu lançar um reserva para celebrar o sucesso da marca e para responder à crescente procura de vinhos exclusivos de alta qualidade.

Produzido a partir de castas tradicionais da Região, as uvas foram seleccionadas em parcelas de vinha velha e em zonas de microclimas e solos típicos nas margens do rio Douro. Após fermentação sob condições rigorosamente controladas, o vinho estagiou em barricas de madeira, 50% das quais madeira nova de carvalho português.

Região

A Região Dourense estende-se ao longo do rio Douro e seus afluentes a montante de Barqueiros até Barca d'Alva e abrange os distritos de Vila Real, Bragança, Guarda e Viseu. As serras do Marão, Alvão e Montemuro protegem-na da influência atlântica proporcionando um micro-clima único no mundo onde os Verões são secos e quentes e os Invernos frios e rigorosos.

A região caracteriza-se por uma área de cerca de 33 000 ha de vinha plantada em socacos. A densidade de plantação atinge as 6000 videiras/ha e a produção pode atingir, no máximo, os 55 hl.

Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinto Cão

Análises

Vol. Alc.	13.82 %
Acidez total	5.65 g/l
pH	3.55 g/l

Prova

Vinho de cor rubi, límpido e brilhante. Aroma complexo que integra harmoniosamente a baunilha da madeira e os frutos vermelhos da uva. Encorpado, deixa na prova uma impressão de um vinho redondo e de grande maciez. Os apreciadores de vinhos velhos poderão esquecê-lo por algum tempo na garrafeira.

Servido à temperatura ambiente, acompanha preferencialmente pratos de carne e queijos fortes.

Vila Nova de Gaia, 21 de Novembro de 2005

Elaborado:

Gabriela Canossa

Aprovado:

Jerry Luper

R. Azevedo Magalhães, 314 | 4430 Vila Nova de Gaia | Tel: 351-22-377 51 00 | Fax: 351-22-377 51 90

Assado de bife de chorizo com salada de alface roxa, tomate e cipolline borettani glassate. Almoço em 08 de agosto de 2009, comemorando bodas.

https://www.garrafeiranacional.com/pt_pt/maxshop/produto/1625/vinho-do-douro/porca-de-murca-reserva-2005

Porca de Murça Reserva 2005 Tinto



Vinho produzido através das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. No essencial, o Porca de Murça Reserva celebra uma longa tradição de qualidade associada a uma das marcas mais conhecidas no nosso país.

OUTRAS IMAGENS



PORCA DE MURÇA RESERVA RED 2005 Gold medal

IV Concurso Internacional Vinhos - Brasil

Assado de bife de chorizo com salada de alface roxa, tomate e cipolline borettani glassate. Almoço em 08 de agosto de 2009, comemorando bodas.