



Ficha Técnica



Código: 11398

Porca de Murça Reserva Vinhas Velhas

País de Origem Portugal

Região Douro

Produtor Real Companhia Velha

Safra 2008

Castas Castas tradicionais durienses

Tem. de Serviço 16 a 18° C

Guarda 2 a 3 anos

Harmonização Preferencialmente carne vermelha, caça e massas

Análises Álcool 14,02 % - PH 3,63 - Acidez Total 4,92 g/L

Barrica 18 meses

Vinificação A fermentação decorre em cubas Inox, com controle de temperatura. O Vinho estagia por um período de 18 meses em barricas selecionadas de carvalho francês.

Notas de Prova Caracterizado por uma bela e profunda cor, este potente vinho apresenta aromas de frutos vermelhos e pretos combinado com agradáveis sugestões de violeta. Demonstra muita complexidade e boa integração com a madeira proveniente do estágio. Rico em sabores e muito potente, é um vinho de grande carácter duriense que se mostra ideal para acompanhar carne vermelha.



Safra 2012. Grande Degustação dos Vinhos de Portugal, Hotel Radisson 26/06/2015