

<http://www.vinhoweb.pt/detail.aspx?section=&idc=46&ido=7163>



Murganheira DOC Rosé

Murganheira

Preço (/unidade)

€ 3,30

Unidade

75 cl

Tipo	Rosé
Região	Beiras
DOC/Regional	Távora-Varosa
Castas	Touriga Franca/ Francesa - 50% Tinta Roriz - 50%
Ano	2014
Álcool	13,5 %
Nr. Produto	1227

Características	Recomendado para
 Pouco encorpado	
 Media acidez	Beber quando 
 Medio	Beber agora

Notas do Produtor

Aroma com notas de framboesa.

Sabor acídulo a frutos (morango e framboesa), com bom final de boca.

Mais

Produtor

Murganheira

A tradição dos vinhos e espumantes portugueses.

Sabores e aromas inimitáveis que a natureza ofereceu e que os homens souberam apurar ao longo dos tempos. Ideais para marcar uma comemoração especial. Excelentes para acompanhar qualquer refeição. Perfeitos para completar um momento inesquecível.

As terras férteis do vale do Varosa são o berço dos vinhos e espumantes Murganheira, desde sempre associados aos mais altos padrões de qualidade. Aqui, onde o Douro e a Beira se tocam, reúnem-se excelentes condições climatéricas e geológicas, propícias à génese dos mais intensos sabores e aromas. O resultado são vinhos de qualidade superior, base dos melhores espumantes portugueses.

A Murganheira, fundada há mais de 50 anos, aliou as virtudes da mãe natureza a uma sabedoria secular e afirmou-se no mercado com vinhos e espumantes de qualidade comprovada nacional e internacionalmente.

São cerca de 30 hectares de vinha própria e um controlo e acompanhamento de mais de 1000 hectares de vinha de fornecedores de uva associados. Equipamentos e tecnologias, em que a modernidade é a palavra de ordem, completam a estrutura.

Para produzir os seus vinhos, a Murganheira selecciona as mais nobres castas e leva a cabo rigorosos processos de vinificação, de acordo com técnicas ancestrais permanentemente aperfeiçoadas.

Aqui, tudo está nas mãos de profissionais experientes que cruzam a tecnologia de vanguarda com um conhecimento no tratamento da vinha cuja origem estará, provavelmente, na sabedoria medieval dos Monges de Cister.

É nas singulares caves de granito azul, um verdadeiro ex-libris, que estagiam os vinhos e espumantes Murganheira. Um ambiente naturalmente perfeito para a evolução, que garante toda a genuinidade a que a marca habituou os apreciadores.

O “Dégorgement à la Volée”, processo manual de expulsão dos fermentos único no país, é o culminar de todo o processo.

Aromáticos e cheios de carácter, os espumantes Murganheira são produzidos a partir das castas Malvasia Fina, Gouveio Real, Cerceal, Chardonnay, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Pinot Noir.

Da alma tradicional dos Reserva, Super Reserva, Velha Reserva ou Grande Reserva, à elegância dos Gastronómicos, passando pelo carácter singular dos Especiais, um leque de sensações que desafia os paladares mais exigentes.

Os vinhos, leves mas intensos, nascem a partir das uvas Malvasia Fina, Cerceal, Gouveio Real, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca.

Sabores que marcam. Sensações que ficam.



Safra 2014. Prova no Pub em Albufeira/PT em 07/11/2015.