

<http://vinhocomprosa.blogspot.com/2009/08/porca-de-murca-2006.html>

Porca de Murça 2006



Um dos vinhos mais vendidos em Portugal, o Porca de Murça, colheita 2006 é um vinho bem interessante no quesito bom e barato. Produzido na região do Douro (em uma denominação de origem controlada) pela Real companhia Velha em Nova Gaia, Portugal, tem um corte de Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão. O enólogo responsável é Francisco Montenegro. De coloração rubí média, aromas de frutas vermelhas, bem fresco, com persistência média e taninos equilibrados, fazem deste vinho um boa opção para o dia-a-dia ou para se iniciar uma noite com amigos como primeiro vinho. Nota: 84 pts.

<http://www.enoteca.com.br/index.php?id=20267>

Porca de Murça 2006

Vinícola: Real Co. Velha

Marca/Linha: Porca de Murça

Composição: Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca e Tinta Amarela

Safra: 2006

País: Portugal

Região: Douro

Preço médio: 25.00

Graduação: 13%

Temperatura: 15° a 18°

Descrição: Porca de Murça é uma das mais antigas marcas de vinhos do Douro. Elaborado com uvas das Quintas de Cidrô e do Casal da Granja, respectivamente localizadas em S. João da Pesqueira e Alijó.

Foundue de queijo tradicional, de gorgonzola e de chocolate. Com pães: Ciabatta tradicional e com parmesão, Francês integral e com gergelim, crostata de parmesão. Aniversário em 14/07/2010, com filhos.