



<i>Vinho</i>	Porca de Murça
<i>Variedades</i>	Viosinho, Gouveio, Moscatel, Arinto e Fernão Pires
<i>Ano</i>	2015
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	250.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Para que se possa desfrutar do seu máximo esplendor deve ser servido à temperatura 8-10°C. Acompanhe este fresco branco duriense preferencialmente com pratos de caril, peixes, marico e saladas.

Porca de Murça

Porca de Murça é das marcas mais vendidas em Portugal. O vinho provém da Região Demarcada do Douro, onde a Real Companhia Velha possui extensas vinhas.

Porca de Murça é o nível de entrada nos vinhos da Real Companhia Velha, o sucesso da marca é revelador da qualidade dos nossos vinhedos e do nosso saber fazer.

O paladar fresco e saboroso do Porca de Murça Branco torna-o no mais procurado vinho da Região do Douro, e é sempre o mais recomendado diariamente como acompanhamento preferencial das refeições.

Ano 2015

2015 caracterizou-se por ser um ano atípico em termos climáticos, com um Inverno frio e seco seguido de uma Primavera-Verão anormalmente quente e seca. Destaca-se em especial a reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas entre Junho e Julho. Em termos fitossanitários as doenças e as pragas não chegaram a ter um impacto significativo nem na quantidade nem na qualidade da produção. Tendo em conta a última década, constatou-se que 2015 foi o ano em que a produção apresentou melhor estado fitossanitário à vindima. 2015 foi um ano de grande qualidade, revelando tintos potentes e concentrados e de imensa complexidade.

Vinificação

A fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. O vinho estagia em cubas Inox até ao engarrafamento.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez Total:	4,9 g/l
PH:	3,47

Notas de Prova

Um vinho jovem de cor citrina com aromas florais muito frescos em combinação com sugestões de lima e frutos brancos. No palato os sabores seguem a mesma linha de aromas e são complementados por uma acidez viva que torna a prova jovem e refrescante.