

<http://www.realcompanhiavelha.pt/vd.cfm?s=7&ss=19>



FICHA TÉCNICA

_____ PORCA de MURÇA, DOURO D.O.C. , Tinto 2004 _____

Porca de Murça é uma das mais antigas marcas de vinhos do Douro. Os seus vinhos são produzidos nas Quintas de Cidrô e do Casal da Granja, respectivamente localizadas em S. João da Pesqueira e Alijó. Estas Quintas produzem das melhores uvas da Região e cujos lotes fornecem o carácter e sabor distinto dos vinhos Porca de Murça.

Produzido a partir das mais nobres castas do Douro, de parcelas de vinha seleccionada. O Porca de Murça Tinto foi vinificado com o devido controlo de temperaturas de fermentação.

_____ Castas _____

Touriga Nacional

Touriga Francesa

Tinta Roriz

Tinto Barroca

Tinto Cão

_____ Análises _____

Alc. Vol. 13 %

Acidez Total 4,85 gr/l

pH 3,55

_____ Notas de Prova _____

Dotado de uma bela cor violeta, aromas de especiarias e frutos maduros, apresenta-se redondo, muito macio e com um palato bastante agradável e persistente.

Servido entre os 16º e 18º, é o acompanhamento ideal para pastas italianas com molhos de tomate e também carnes brancas.

Vila Nova de Gaia, 14 de Dezembro de 2005

Elaborado:

Francisco Montenegro

Aprovado:

Jerry Luper

PROVA DA SAFRA 2008

*Bacalhau à Moda da Casa feito especialmente para o Filhão "de molho".
Almoço em 27 de março de 2011. Sobremesa: Pitaya Amarela.*