

<http://www.adegademoncao.com>

Muralhas de Monção

A adega vinifica também, com igual cuidado, a casta "[Trajadura](#)" que, lotado com o vinho "[Alvarinho](#)", dá origem ao vinho comercializado com o nome de Muralhas de Monção. Beneficia da frescura da casta "[Trajadura](#)", de aroma típico. É um vinho seco, que foge às características acentuadamente acídulas da maioria dos vinhos verdes. Com bom corpo, pequeno desprendimento de gás, é um excepcional acompanhante à mesa, desde o bom peixe magro ao marisco. Deve ser Bebido a uma temperatura de 11° C. O vinho Muralhas de Monção apresenta na sua grande maioria os atributos do vinho Alvarinho, acentuando-se a diferença na sua frescura. Adega Cooperativa Regional de Monção, C.R.L.



Casta Alvarinho



Casta Trajadura



Características

Cor: Citrina.

Aroma: Com carácter predominante frutado, sendo de realçar os aromas de prunóideas (pêssego, alperce), resultante da elevada percentagem de vinho da casta Alvarinho.

Sabor: Equilibrado, persistente, macio e seco

<http://www.lusawines.com>



Muralhas de MONÇÃO 2006

Vinho Verde (DOC) - Branco-White-Blanc

De cor citrina, possui um aroma delicado, proveniente do Alvarinho e da Trajadura, mas menos intenso que o alvarinho. Na boca existe um equilíbrio resultante do seu grau alcoólico e acidez fixa. Um vinho de excelente qualidade! Distinguido pela CVRRV, com a medalha de Ouro, pela colheita de 2000.

*Bolinho de Bacalhau, Percebas, Salada de Polvo, Bacalhau na Brasa e Rodovalho Grelhado.
Jantar no Restaurante Marisqueira Primavera (Joaquim), Guimarães/PT, 23 de maio de 2009.*