

Vinho Porca de Murça Branco

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Safra	2019
Castas	Gouveiro Viosinho Moscatel Arinto Fernão Pires
Temp. Serviço	8 a 10°C
Guarda	2 a 3 anos
Harmonização	Saladas Salmão Defumado Peixes Pratos Japoneses
Análises	Álcool: 13,4% PH: 3,37 Acidez: 4,68g/l Açúcares Totais: 0,6g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	As uvas do porca de murça branco estão plantadas na planície de Alijó, zona de temperaturas mais amenas no Douro que permitem ótimo amadurecimento das castas brancas. As uvas são colhidas geralmente na segunda quinzena de agosto. O processo de fermentação tradicional sem estágio em barricas de carvalho.
Notas de Prova	O Porca de Murça é o vinho do Douro mais vendido no mundo. A marca é um elo das castas tradicionais durienses aliados a moderna tecnologia. Um vinho jovem de cor citrina com aromas florais 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, com uma prova jovem e refrescante.
Prêmio	Wine Spectator: Top 100 Values of 2019 James Suckling: 91 pontos



Cód. 11448 – 750ml