

Vinho Porca de Murça Reserva Vinhas Velhas

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Safra	2010
Castas	Vinha Velhas Durienses
Temp. Serviço	16 a 18°C
Guarda	10 a 15 anos
Harmonização	Carne vermelha Carnes de caça Cordeiro
Análises	Álcool: 13,78% PH: 3,58 Acidez: 4,68g/l Açúcares Totais: 2,80g/l
Barrica	18 meses em barricas selecionadas de carvalho francês.

Vinificação As vinhas velhas remetem a história do Douro. As castas eram plantadas de maneira misturada para minimizar riscos em relação à colheita. Hoje essas vinhas produzem muito pouco mas com muita qualidade. As castas são colhidas todas manualmente e respeitando o período de maturação de cada uma. A vindima é feita diversas vezes na mesma vinha. A fermentação decorre em cubas Inox, com controle de temperatura. O Vinho estagia por um período de 18 meses em barricas selecionadas de carvalho francês.

Notas de Prova O porca de murça vinhas velhas foi desenvolvido com uma forma de posicionar no mais alto patamar de qualidade a marca mais vendida do Douro no mundo. O vinho é caracterizado por uma bela e profunda cor ruby. No paladar apresenta aromas de frutos vermelhos e pretos combinado com agradáveis sugestões de violeta. Demonstra muita complexidade e boa integração com a madeira proveniente do estágio. Rico em sabores e muito potente, é um vinho de grande carácter duriense que se mostra ideal para acompanhar carne vermelha.



Cód. 11398