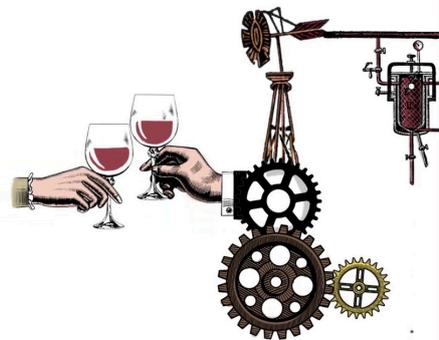


## PORCA DE MURÇA



Porca de Murça é a marca líder do Douro, tendo celebrado em 2018 os seus 90 anos de existência, tornando-se assim numa das mais antigas marcas de Portugal - marca criada a partir de uma lenda originária da Vila de Murça no Alto Douro Vinhateiro.

Dizia-se que, há largos anos, existia nos bosques que cercavam a Vila, uma porca selvagem (javali), de grande opulência, que destruía as culturas da vizinhança e atacava os pequenos animais das redondezas. Tornando-se num tormento para os moradores da Vila, foi organizada uma caçada, que reuniu os mais hábeis caçadores da região, para abater a porca. A agilidade e extraordinária astúcia do animal não facilitava a tarefa dos caçadores e quando finalmente conseguiram abater a javali, resolverem prestar-lhe homenagem ao elevarem uma estátua, no centro da vila. Estava assim criada a lenda da Porca de Murça, que serviu de inspiração para criar esta emblemática marca.



## ROSÉ

Este Rosé é produzido a partir de uvas selecionadas pela sua leveza e perfil aromático apelativo, proporcionando a frescura e o carácter frutado deste elegante vinho da gama Porca de Murça.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta uma atrativa cor rosa que combina na perfeição com o seu nariz aromático de pétalas de flores, notas de cereja e framboesa. Na boca os sabores combinam com o perfil do nariz, mas são complementados pela acidez viva, tornando o final longo e persistente.

## VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

A fermentação ocorre em cubas de inox, a 14-16°C. O vinho estagia em cubas de inox até ao engarrafamento.

## SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Harmoniza com pizza, carpaccio e saladas.



Armazene as garrafas em local fresco (10-12°C) e sem luz.  
Servir a 8-10°C



Tinta Barroca, Touriga Nacional e Touriga Franca

