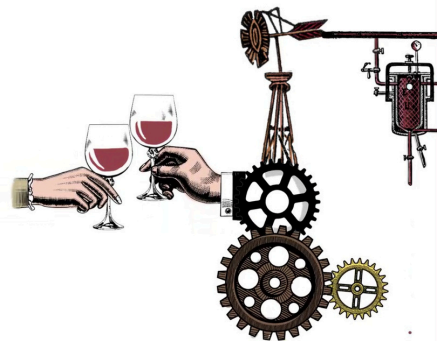


## PORCA DE MURÇA



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.



## TINTO

O Porca de Murça Tinto reúne toda a tradição da região do Douro através de um estilo clássico no entanto, muito fresco e aromático. Nas cotas mais altas, exploramos a frescura e o perfil aromático deste vinho, já em cotas mais baixas vamos em busca da estrutura e complexidade.

## NOTAS DE PROVA

Um vinho jovem, elegante com uma atraente cor. Frutado e aromático, este vinho demonstra toda a sua frescura através de um início de prova macio e um final vigoroso graças à sua acidez equilibrada.

## VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Um lote clássico de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, onde fermentamos cada variedade individualmente em cubas de inox, depois estagiando nas mesmas durante um período de 6 meses.

## SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Harmoniza com Vitela Assada no Forno, Favada Asturiana, Bacalhau à Braz, Costelinhas de Porco, Parmesão



Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 16-18°C



Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

