

REAL COMPANHIA VELHA PORCA DE MURÇA RESERVA TINTO



<i>Vinho</i>	Porca de Murça Reserva
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas & Touriga Nacional
<i>Ano</i>	2015
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	209.300 garrafas (750 ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz. Para que se possa desfrutar do seu máximo esplendor, este vinho deve ser servido à temperatura 16-18°C, acompanha preferencialmente carnes, pastas e queijos.

Porca de Murça Reserva

O Porca de Murça é um dos vinhos mais vendidos em Portugal. Estes vinhos são produzidos no Douro, onde a Real Companhia Velha é grande proprietária de vinhas com localização privilegiada.

Em 1998 a Companhia decidiu lançar um reserva para celebrar o sucesso da marca e para responder à crescente procura de vinhos exclusivos de alta qualidade.

Produzido a partir de castas tradicionais da Região, as uvas foram cuidadosamente seleccionadas. Após fermentação sob condições rigorosamente controladas, o vinho estagiou em barricas de madeira de carvalho Francês.

Ano 2015

2015 caracterizou-se por ser um ano atípico em termos climáticos, com um Inverno frio e seco seguido de uma Primavera-Verão anormalmente quente e seca. Destaca-se em especial a reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas entre Junho e Julho. Em termos fitossanitários as doenças e as pragas não chegaram a ter um impacto significativo nem na quantidade nem na qualidade da produção. Tendo em conta a última década, constatou-se que 2015 foi o ano em que a produção apresentou melhor estado fitossanitário à vindima. 2015 foi um ano de grande qualidade, revelando tintos potentes e concentrados e de imensa complexidade.

Vinificação e Estágio

Para o Porca de Murça Reserva Tinto, a fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. A totalidade do vinho estagia 12 meses em barricas de carvalho francês.

Informação técnica:

Alc./Vol.:	14%
Acidez Total:	5 g/l
PH:	3,5

Notas de Prova

Um vinho muito fresco, de belíssima cor ruby com aromas de frutos vermelhos harmoniosamente itegrados com notas de baunilha, demonstrando muita intensidade aromática. Muito equilibrado e redondo resultando num agradável e longo final de prova.