

REAL COMPANHIA VELHA

PORCA DE MURÇA RESERVA BRANCO



<i>Vinho</i>	Porca de Murça Reserva
<i>Variedades</i>	Boal, Viosinho, Verdelho, Cerceal
<i>Ano</i>	2016
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	14.200 garrafas (750 ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Sirva (12°C) este branco duriense, altamente gastronómico, com bacalhau, peixe grelhado ou para acompanhar 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 á crescente procura de vinhos exclusivos de alta qualidade.

Ano 2016

O ano vitícola de 2016 caracterizou-se por uma elevada atipicidade em termos climáticos, com um Inverno quente e chuvoso, Primavera fria e extremamente chuvosa seguida de um Verão muito quente e seco. O abrolhamento foi mais precoce do que o habitual cerca de duas semanas, todavia a Primavera fria originou um atraso do ciclo vegetativo que implicou um atraso do “Pintor” de duas semanas em relação ao habitual. A vindima prolongou-se até meados de Outubro, tendo demorado 7 semanas, sendo uma das mais tranquilas da última década dado o bom tempo que se fez sentir durante aquele período - (quase) ausência de chuva com temperaturas amenas. Regista-se mais um bom ano de colheita que resultou em vinhos elegantes, aromáticos e muito frescos.

Vinificação e Estágio

A fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. 100% do vinho estagia em inox até ao engarrafamento.

Informação técnica

Alc./Vol:	13%
Acidez Total:	5,5 g/l
PH:	3,26

Notas de Prova

Um vinho muito elegante, com uma enorme complexidade de notas frutadas e florais, em combinação com a mineralidade única do solo duriense. Equilibrado por sabores frutados e uma excelente acidez que tornam a prova viva e prolongada.