

# REAL COMPANHIA VELHA PORCA DE MURÇA BRANCO



<i>Vinho</i>	Porca de Murça
<i>Varietades</i>	Viosinho, Gouveio, Moscatel, Arinto e Fernão Pires
<i>Ano</i>	2013
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	250.000 garrafas (750ml)

*Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Para que se possa desfrutar do seu máximo esplendor deve ser servido à temperatura 8-10°C. Acompanhe este fresco branco duriense preferencialmente com pratos de caril, peixes, marico e saladas.*

## **Porca de Murça**

Porca de Murça é das marcas mais vendidas em Portugal. O vinho provém da Região Demarcada do Douro, onde a Real Companhia Velha possui extensas vinhas.

Porca de Murça é o nível de entrada nos vinhos da Real Companhia Velha, o sucesso da marca é revelador da qualidade dos nossos vinhedos e do nosso saber fazer.

O paladar fresco e saboroso do Porca de Murça Branco torna-o no mais procurado vinho da Região do Douro, e é sempre o mais recomendado diariamente como acompanhamento preferencial das refeições.

## **Ano 2013**

O ano começou com um Inverno frio e chuvoso, em especial nos meses de Janeiro e Março. O mês de Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, o que condicionou a realização de alguns trabalhos culturais na vinha nesse período. Apesar do frio que se fez sentir, o abrolhamento decorreu na época normal (final de Março). Nos 3 meses que se seguiram verificaram-se grandes oscilações de temperatura que influenciaram o ciclo da videira - a floração decorreu num período de instabilidade climática; todavia a maioria das castas não foi afectada em termos de vingamento. No final de Junho verificava-se um atraso do ciclo vegetativo de 10 a 15 dias em relação à média. O pintor começou a surgir nos últimos 10 dias do mês de Julho, o que prenunciava um início de vindima mais tardio do que é habitual. O ano de 2013 ofereceu uma boa produção onde as condições climáticas nos proporcionaram vinhos brancos maduros, muito frescos, aromaticos e de enorme qualidade.

## **Vinificação**

A fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. O vinho estagia em cubas Inox até ao engarrafamento.

### **Informação técnica**

Alc./Vol.:	13.0%
Acidez Total:	5.2 g/l
PH:	3.39

## **Notas de Prova**

Um vinho jovem de cor citrina com aromas florais muito frescos em combinação com sugestões de lima e frutos brancos. No palato os sabores seguem a mesma linha de aromas e são complementados por uma acidez viva que torna a prova jovem e refrescante.

### **REAL COMPANHIA VELHA**

Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia Portugal

tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190

[www.realcompanhiavelha.pt](http://www.realcompanhiavelha.pt)

[deptecn@realcompanhiavelha.pt](mailto:deptecn@realcompanhiavelha.pt)