

REAL COMPANHIA VELHA PORCA DE MURÇA TINTO 2013



<i>Vinho</i>	Porca de Murça
<i>Variedades</i>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca
<i>Ano</i>	2013
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	1.500.000 garrafas (750ml)

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

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 Tinto 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 climatéricas 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 é armazenado em cubas Inox.

Informação técnica

Alc./Vol.:	13%
Acidez Total:	5.12 g/l
PH:	3.61

Notas de Prova

Um tinto jovem de atraente cor granada com notas de frutos fresco, com sugestões de cereja. Na prova, é complementado por uma maciez aveludada que no final revela vigor graças a sua acidez equilibrada.