



CAVES DE MURÇA
Adega Cooperativa de Murça, C.R.L.

DOURO

Ficha Técnica

Vinhos de Mesa

Adega de Murça Branco

O Vinho

É um vinho límpido, cítrico na cor. Aroma jovem, com notas de frutas secas. Na boca, denota boa acidez e citrinos num conjunto bastante harmonioso.

Este vinho resulta da fermentação em cubas com temperatura controlada e de um estágio de pelo menos 3 meses antes de ser engarrafado.

Clique para Comprar / Click to Buy

Cuidados de armazenamento

Conservar em local seco, fresco, ao abrigo da luz e a temperaturas entre os 5°C e 20°C. Aconselha-se que seja consumido até 1 anos após a venda, se conservado nas condições recomendadas. Os vinhos embalados em garrafa de 250 ml e em *bag-in-box*, pela especificidade da sua embalagem, deverão ser consumidos 6 meses após a venda, desde que os cuidados de armazenamento sejam seguidos.

Sugestões

Acompanha bem pratos de peixe e aves ou saladas verdes com peixe. Servir à temperatura de 8º a 10º C.

Consumir com moderação.

Análise Físico-Química

Teor alcoólico: 12,0 ± 0,5 % vol

Dióxido de Enxofre Total: Acidez Total: >3,5 g ác. tartárico/L

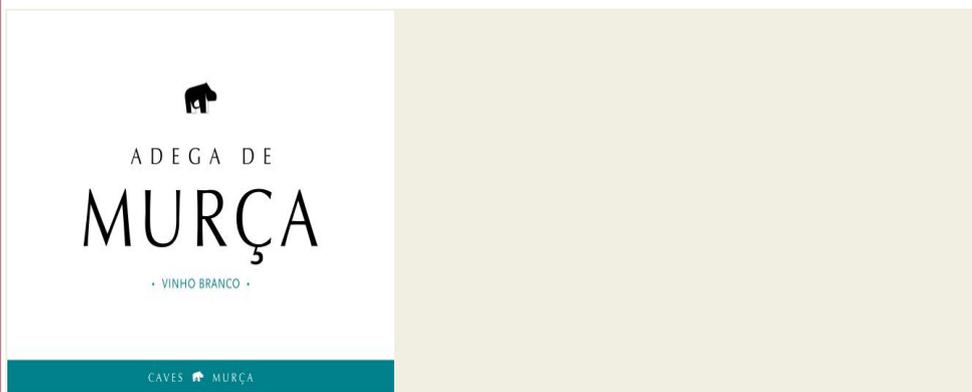
Acidez Volátil: pH: >3,10

Extracto Seco Total: >16,00 g/L

Açúcares Redutores: FT 01/0 de 17-04-2017

Clique para Comprar / Click to Buy

Capacidades: 0,250L; 0,375L; 0,750L; 5L.



Caves de Murça

Adega Cooperativa de Murça C.R.L.

Rua Francisco Barros Carneiro Lopes, Nº 4, 5090-134 Murça, Portugal

Telefone: [+351] 259 510 300 | **Fax:** [+351] 259 510 309

E-mail: adegamurca@gmail.com | adegamurca@gmail.com

Internet: <http://www.cavesdemurca.pt>