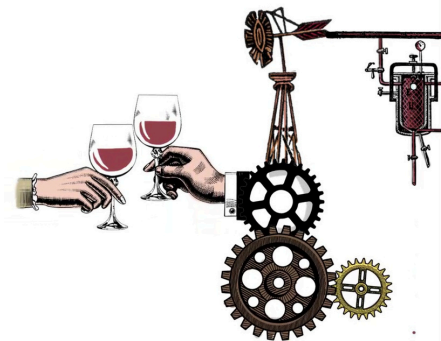


PORCA DE MURÇA



Porca de Murça é a marca líder do Douro, tendo celebrado em 2018 os seus 90 anos de existência, tornando-se assim numa das mais antigas marcas de Portugal - marca criada a partir de uma lenda originária da Vila de Murça no Alto Douro Vinhateiro.

Dizia-se que, há largos anos, existia nos bosques que cercavam a Vila, uma porca selvagem (javali), de grande opulência, que destruía as culturas da vizinhança e atacava os pequenos animais das redondezas. Tornando-se num tormento para os moradores da Vila, foi organizada uma caçada, que reuniu os mais hábeis caçadores da região, para abater a porca. A agilidade e extraordinária astúcia do animal não facilitava a tarefa dos caçadores e quando finalmente conseguiram abater a javali, resolverem prestar-lhe homenagem ao elevarem uma estátua, no centro da vila. Estava assim criada a lenda da Porca de Murça, que serviu de inspiração para criar esta emblemática marca.



RESERVA TINTO

Em 1998 a Companhia decidiu lançar um reserva para celebrar o sucesso da marca Porca de Murça e para responder á crescente procura de vinhos exclusivos de alta qualidade. Produzido a partir de castas tradicionais da Região, o Porca de Murça Reserva Tinto, expressa o lado original do Douro onde procuramos na Touriga Nacional a elegância e nas Vinhas Velhas a rusticidade e complexidade.

NOTAS DE PROVA

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

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

A fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. A totalidade do vinho estagia 12 meses em barricas de carvalho francês.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Harmoniza com Picanha, Queijo de Cabra, Cogumelos, Feijoada Transmontana.



Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 16-18°C



Vinhas Velhas & Touriga Nacional

