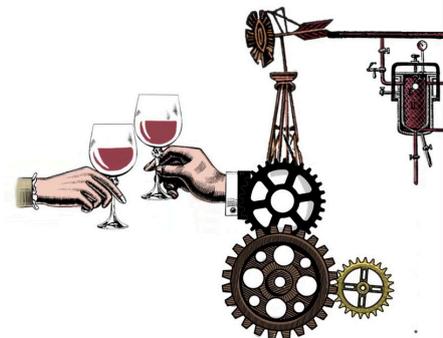


PORCA DE MURÇA



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.



BRANCO

Elaborado a partir de vinhas plantadas na Quinta do Casal da Granja, onde a elevada altitude (600m) e brisas frescas proporcionam as condições ideais para a produção de brancos aromáticos. O paladar fresco e saboroso do Porca de Murça Branco torna-o muito procurado nos vinhos da Região do Douro, e é sempre o mais recomendado diariamente com acompanhamento preferencial das refeições.

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.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

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

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Harmoniza com peixes brancos, sashimi, caril de gambas, mariscos, saladas e queijos suaves.



Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 8-10°C



Viosinho, Gouveio, Moscatel, Arinto e Fernão Pires

