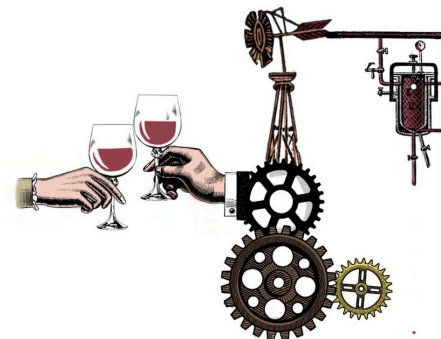


PORCA DE MURÇA



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 BRANCO

O Porca de Murça Reserva Branco é produzido a partir de castas autóctones, de parcelas selecionadas em duas quintas da Companhia: a Quinta de Cidrô e a Quinta do Casal da Granja, onde a altitude e o clima apresentam as condições ideais para a produção de vinhos brancos. As parcelas selecionadas aliam a idade da vinha ao baixo vigor, oferecendo ao vinho a textura e complexidade de um Reserva Branco do Douro.

NOTAS DE PROVA

É um vinho muito elegante, com uma enorme complexidade de notas frutadas e florais, que combinam na perfeição com delicadas nuances de madeira. Na prova mostra-se equilibrado por sabores frutados e uma excelente acidez que tornam a prova viva e prolongada.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

A fermentação decorre em cubas Inox, com controlo de temperatura. 100% do vinho estagia em inox até ao engarrafamento.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Harmoniza com bacalhau, peixe grelhado ou queijos.



Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 12°C



Boal, Viosinho, Verdelho, Cerceal

