



ESPORÃO



QUINTA DOS MURÇAS

COVELINHAS · DOURO

Porto 10 Anos

ADEGA: Quinta dos Murças

CASTAS: Tinta Amarela/Tinta Roriz/Tinta Barroca/Tinto Cão

COLHEITA: Idade média de 10 anos

REGIÃO: DO Porto

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

CERTIFICAÇÃO: Tawny 10 Anos

ENÓLOGO: David Baverstock e Luís Patrão



NOTAS DE PROVA

Visual: Âmbar. **Olfactivo:** Bastante complexo, com sugestões de frutos secos, nomeadamente figos e nozes e toques de baunilha. **Gustativo:** elegante e intenso, persistente e de grande frescura final. **Acompanhamentos:** Atraente e delicado, acompanha desde entradas que incluam queijos fortes ou patés até sobremesas conventuais e de amêndoa, passando por uma terrina de foie gras, equilibrando a intensidade de sabores. **Temperatura de Consumo:** 15-16°C. **Quantidade Produzida:** 5.000 litros.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Xisto. **Condução:** Guyot. **Idade das Vinhas:** média de 20 anos.

Produção Média: 4 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

Seleção de uvas de qualidade letra A. Seguiu-se o desengace e esmagamento. Após fermentação em lagar pelo tradicional processo de pisa-a-pé, foi adicionada aguardente vínica. Os lotes envelheceram em pipas usadas, por um período médio de 10 anos e beneficiando da frescura natural da nossa cave.

ANÁLISES

Álcool: 19,5% **Acidez Total:** 5,32 gr/l **Acidez Volátil:** 0,57 gr/l **SO₂ Total:** 60 mg/l
pH: 3,36 **Extracto Seco:** 131,92 gr/l **Açúcar Redutor:** 111 gr/l **SO₂ Livre:** 5 mg/l

EMBALAGENS

750 ml **CX** 6x750 ml **Peso:** 8,198 Kg **m³:** 0,01344
A – 31,0 cm **L** – 17,0 cm **C** – 25,5 cm
Palete **CX** 105 **Peso:** 886 Kg **m³:** 1,632
A – 170 cm **L** – 80 cm **C** – 120 cm
ITF: 65603522997932 **EAN:** 5603522997930

RG 90
4ª edição