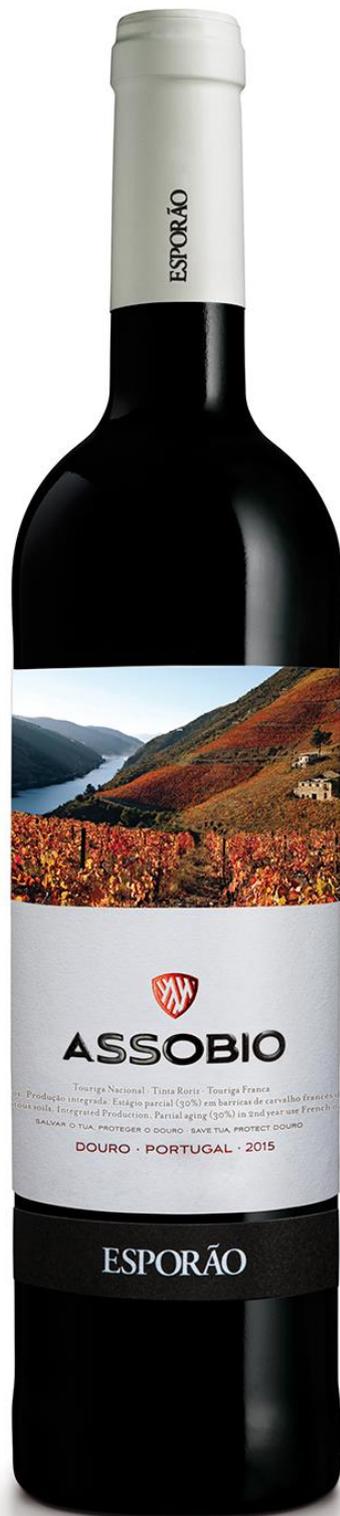




QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO

TINTO 2015

DOC DOURO

Conceito: Respeitando a tradição vitivinícola da mais antiga região demarcada do mundo, são vinhos produzidos com base nas suas variedades autóctones, concebidos para expressar o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro e mostrar o seu potencial para fazer vinhos equilibrados e de grande aptidão gastronómica.

Ano de Colheita: O Inverno foi frio e seco, seguido de uma Primavera quente e também seca. As temperaturas mais baixas que o habitual do início do Verão, acabaram por acelerar a maturação das uvas tintas, que se apresentaram em ótimo estado sanitário, com boa acidez e concentração.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: cerca de 20 anos.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.

Vinificação: Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, maceração pré-fermentativa a frio, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (Max 25°C), prensagem pneumática.

Estágio: Cerca de 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês de 3º e 4º ano durante 6 meses.

Engarrafamento: Maio de 2016

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5 %

Acidez Total: 5,0 g/l

pH: 3,65

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 375 ml, 750ml e 1500ml

Notas dos Enólogos: David Baverstock e José Luis Moreira da Silva.

Cor: Vermelha com tonalidades violeta.

Aroma: Fresco e intenso dominado pelos frutos vermelhos.

Palato: Taninos envolvidos e boa acidez, conferem um final longo, elegante e fresco.

ESPORÃO