



ESPORÃO



ASSOBIO

COVELINHAS · DOURO

2009

ADEGA: Quinta dos Murças

CASTAS: Touriga Nacional/Tinta Roriz/Touriga Franca

COLHEITA: 2009

REGIÃO: DOURO

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

CERTIFICAÇÃO: DOC

ENÓLOGO: David Baverstock e Luís Patrão



NOTAS DE PROVA

Visual: Ruby profundo, com laivos violetas. **Olfactivo:** Frutos vermelhos, especiarias.

Gustativo: Palato elegante, fruto jovem, apoiado numa estrutura de finos taninos.

Acompanhamento: Notável pelo seu inconfundível aroma, acompanha desde Alheira tostada no forno até uns Rojões com Castanhas Assadas, passando pelo tradicional Arroz no Forno, harmonizando de forma equilibrada todos os sabores. **Temperatura de Consumo:** 16°C.

Quantidade Produzida: 99.100 litros.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Xisto. **Condução:** Guyot. **Idade das Vinhas:** 15 anos.

Produção Média: 7 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperatura controlada (24°C a 27°C), prensagem pneumática. Cerca de 20% do lote estagiou em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano durante 6 meses. Engarrafado em Novembro de 2010.

ANÁLISES

Álcool: 13,5	Acidez Total: 6,20 gr/l	Acidez Volátil: 0,60 gr/l	SO₂ Total: 75 mg/l
pH: 3,6	Extracto Seco: 28,7 gr/l	Açúcar Redutor: 1,9 gr/l	SO₂ Livre: 35 mg/l

EMBALAGENS

750 ml	CX 6X750 ml	Peso: 7,583 Kg	m³: 0,01133
	A – 33,5 cm	L – 15,1 cm	C – 22,4 cm
Palete	CX 125	Peso: 973 Kg	m³: 1,7472
	A – 182 cm	L – 80 cm	C – 120 cm
ITF: 65603522994535		EAN: 5603522994533	

RG 90
4ª edição