



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO 2010

Filosofia: Produzido com base nas castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, este vinho expressa o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro e o seu potencial para fazer vinhos equilibrados e de aptidão gastronómica.

Ano de Colheita: A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto.

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.

Vinificação: Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (24 a 27°C), prensagem pneumática.

Estágio: Cerca de 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

Engarrafamento: Dezembro 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,40 g/l

pH: 3,65

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock, Luís Patrão e Michael Wren.

Cor: Ruby profundo, com laivos violetas.

Aroma: Notas de frutos vermelhos, especiarias.

Palato: Palato elegante, fruto jovem, taninos finos e final com acidez equilibrada.

Data ideal de consumo: 2012 – 2017

Formatos Disponíveis: 375 ml, 750 ml, 1,5 L.