



QUINTA DOS MURÇAS  
DOURO · PORTUGAL



## ASSOBIO 2011

**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:** Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de boa qualidade.

**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 12 meses.

**Engarrafamento:** Fevereiro de 2013

**Informação técnica**

**Álcool / Volume:** 14%

**Acidez Total:** 6,64 g/l

**pH:** 3,67

**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:** 2013 – 2018

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