



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO

BRANCO 2013

-

Filosofia: Respeitando a tradição vitivinícola do 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: As estações do Inverno e Primavera foram chuvosas e com temperaturas baixas, seguidas de um Verão seco e quente que se manteve até meados de Setembro quando a chuva começou a cair intensamente. Nesta altura a vindima já tinham terminado e as uvas haviam sido colhidas num perfeito estado de maturação.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Viosinho, Rabigato, Gouveio.

Vinificação: Colheita manual, mesa de selecção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (12 a 14°C), maturação sobre as borras finas.

Engarrafamento: Fevereiro de 2014

Informação técnica

Álcool / Volume: 13,5 %

Acidez Total: 7,9 g/l

pH: 3,17

Açúcar Redutor: 1,5 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock , Sandra Alves e Michael Wren.

Cor: Aspecto límpido, com reflexos esverdeados.

Aroma: Citrinos, com sugestão de limas.

Palato: Notas minerais, sabor rico, fresco e elegante.

Data ideal de consumo: 2014– 2017

Formatos Disponíveis: 750 ml.