



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO

BRANCO 2014

-

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: Após um Inverno chuvoso e um início da Primavera quente, seguiu-se um Verão de temperaturas amenas em que a chuva continuou a surgir pontualmente. As uvas brancas colhidas em vinhas de maior altitude, em períodos de dias secos e solarengos proveram vinhos expressivos, frescos e vibrantes.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto, transição xisto/granito.

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Viosinho, Verdelho, Gouveio, Arinto, outras.

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

Engarrafamento: Abril de 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13 %

Acidez Total: 7,0 g/l

pH: 3,0

Açúcar Redutor: 3,5 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 e leve maracujá.

Palato: Notas minerais, sabor rico e intenso, fresco e elegante, com final persistente.

Data ideal de consumo: 2015– 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml.