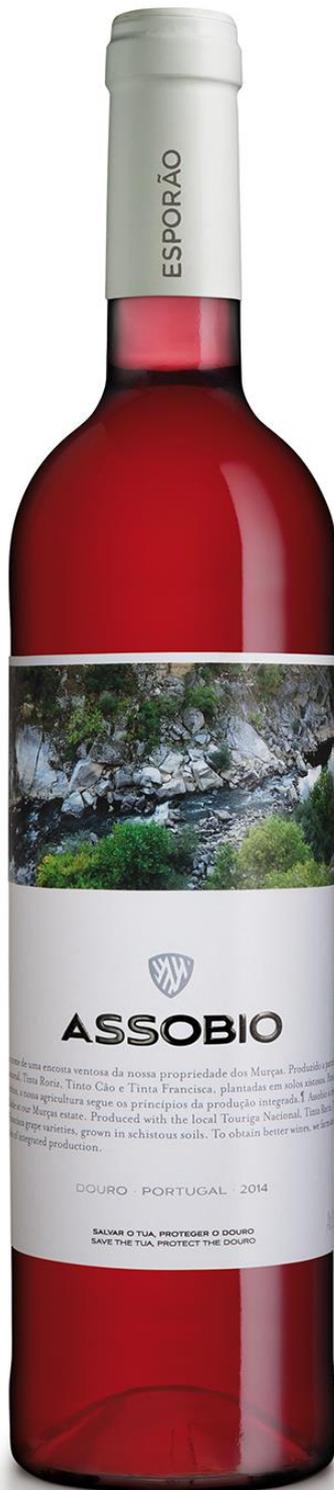




QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO

ROSÉ 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 a um início da Primavera quente, seguiu-se um Verão de temperaturas amenas em que a chuva continuou a surgir pontualmente.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: 5 anos.

Estas uvas oriundas das vinhas mais novas da Quinta dos Murças, plantadas ao alto, convenientemente drenadas e arejadas permitiram a colheita de fruta com qualidade elevada.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto-Cão, Tinta Francisca.

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

Engarrafamento: Abril de 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5 %

Acidez Total: 7,0 g/l

pH: 3,17

Açúcar Redutor: 1,5 g/l

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

Cor: Aspetto límpido, cor salmão com reflexos azuláceos.

Aroma: Frutos de baga fresca, com apontamentos de framboesas.

Palato: Delicado e fresco, com final equilibrado e persistente.

Data ideal de consumo: 2015– 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml.