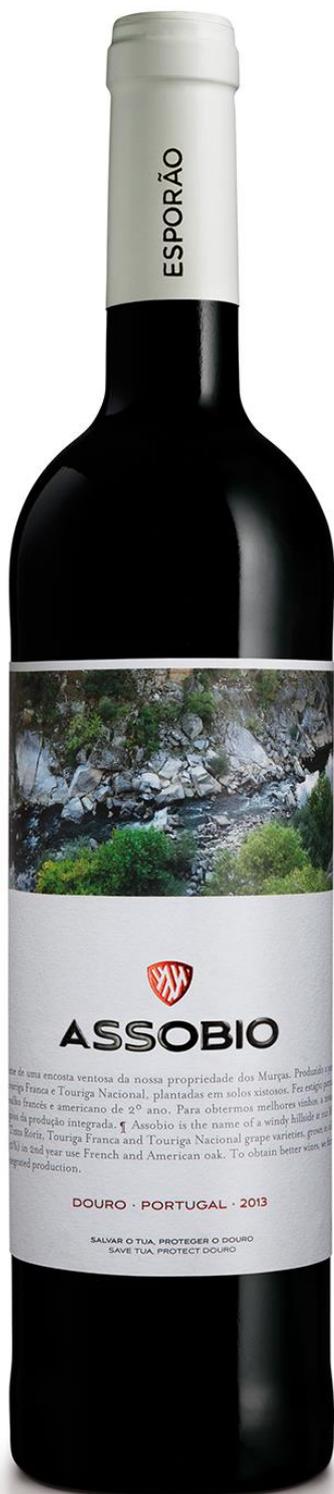




QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO 2013

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: 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: 20 anos.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, outras.

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

Estágio: Cerca de 30% do lote estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

Engarrafamento: Maio de 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,3 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

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

Cor: Ruby profundo, com laivos violetas.

Aroma: Aroma bem expressivo, com evidência de frutos vermelhos frescos, e suaves notas de tostados.

Palato: Palato encorpado, com fruta jovem e taninos bem discretos. Final com acidez vibrante.

Data ideal de consumo: 2015 – 2020

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