



QUINTA DOS MURÇAS  
DOURO · PORTUGAL



## ASSOBIO

Tinto 2014

-

**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:** 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.

**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 de 2º ano durante 12 meses.

**Engarrafamento:** Maio de 2015.

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,6

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 intenso e vivo onde dominam os frutos vermelhos frescos e onde se destacam também os aromas a especiarias provenientes do seu estágio em barrica.

**Palato:** Acidez equilibrada, com taninos maduros bem envolvidos no seu corpo e estrutura. Possui um final longo e fresco o que permite prever uma boa evolução.

**Data ideal de consumo:** 2015 – 2020

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