



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO

ROSÉ 2015

Filosofia: Respeitando a tradição vitivinícola da 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: O Inverno foi frio e seco, seguido de uma Primavera quente e também seca. As temperaturas mais baixas que o habitual do início do Verão, acabaram por acelerar a maturação das uvas tintas, que se apresentaram em ótimo estado sanitário, com boa acidez e concentração.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Vinhas de rufete com idade média de 30 anos e as restantes com 5 anos.

Castas: Rufete, Touriga Nacional e Tinto-Cão.

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

Engarrafamento: Março de 2016

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5 %

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,3

Açúcar Redutor: 0,9 g/l

Notas dos Enólogos: José Luis Moreira da Silva e David Baverstock.

Cor: Salmão com reflexos vermelhos, pouco intensa.

Aroma: Dominado pelos frutos vermelhos frescos.

Palato: Muito fresco e delicado, com final equilibrado e persistente.

Data ideal de consumo: 2016– 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml.