



ASSOBIO BRANCO

2016

DOC DOURO

DOURO - ALTITUDE - FRESCURA

Junto a um dos limites da Quinta dos Murças, encontramos encostas íngremes formando um vale. Neste local, de orientação maioritariamente a Norte, mais protegido do sol, quando o vento passa ouvimo-lo assobiar. É de vinhas como as que ali se encontram, de parcelas com características únicas, a cotas mais elevadas, que provém a gama Assobio.

Conceito: 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 tradicionais do Douro e mostrar o seu potencial para fazer vinhos frescos, versáteis e gastronómicos.

Ano de Colheita: O Inverno foi muito chuvoso, a Primavera muito fria, o que atrasou todo o ciclo vegetativo. O Verão, por seu lado, foi quente e seco, o que permitiu recuperar o atraso e acelerar a maturação, que se traduziu em uvas de boa concentração, acidez e aromas. A vindima iniciou-se no dia 24 de Agosto e terminou no dia 19 de Setembro.

Viticultura:

Modo de produção: Produção Integrada. (certificado SATIVA)

Geologia do Solo: Solos xistosos e graníticos.

Idade das vinhas: 15 anos.

Castas: Viosinho, Verdelho, Rabigato, Gouveio e Códex do Larinho.

Vinificação: Vindima manual, mesa de selecção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (12º a 14ºC).

Estágio: Em cubas de inox sobre borras finas.

Engarrafamento: Fevereiro 2017

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12,5 %

Acidez Total: 5,4 g/l

PH: 3,3

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

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

Cor: Cor amarela citrina.

Aroma: Aroma intenso, fresco e vibrante dominado pelos frutos cítricos.

Palato: Na boca sobressai a sua acidez que em conjunto com o seu volume lhe conferem um final longo e refrescante.