



ASSOBIO BRANCO

2018

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. Versáteis e gastronómicos, expressam o lado mais fresco do Douro.

Ano de Colheita: Foi mais um ano atípico no Douro. O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e muito chuvosa e o Verão, numa primeira fase, frio e chuvoso e numa segunda fase, quente e extremamente seco marcado pelos efeitos de escaldão e desidratação do início de Agosto. Esta instabilidade climática teve um impacto significativo na diminuição da produção. A maturação aconteceu mais tarde que o habitual, e por isso começamos a vindima das uvas brancas, apenas no dia 29 de Agosto. As uvas apresentavam uma muito boa acidez que se traduziu em vinhos frescos, aromáticos e elegantes.

Viticultura:

Geologia do Solo: Solos xistosos e graníticos.

Idade das vinhas: 15 a 20 anos.

Castas: Viosinho, Verdelho, Rabigato, Gouveio e Códaga 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 2019

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12,5 %

Acidez Total: 5.5 g/l

PH: 3,29

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

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

Cor: Amarela citrina.

Aroma: Aroma intenso e fresco dominado pelos frutos cítricos, frutas tropicais e frutos de polpa branca.

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

Um guia para o Assobio: <https://youtu.be/7SNXqHXftTI>