



## ASSOBIO ROSÉ

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 tintas para rosé, apenas no dia 11 de Setembro. As uvas apresentavam uma muito boa acidez que se traduziu em vinhos frescos, aromáticos e elegantes.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Xisto.

**Idade das Vinhas:** Rufete com cerca de 30 anos e as restantes com cerca de 5 a 10 anos.

**Castas:** Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Rufete.

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

**Estágio:** Em cubas de inox.

**Engarrafamento:** Janeiro 2019

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 13,0 %

Acidez Total: 5,2 g/l

PH: 3,35

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

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

**Cor:** rosada, com reflexos vermelhos pouco intensos.

**Aroma:** elegante, onde sobressaem os frutos vermelhos em conjunto com alguns aromas vegetais que lhe conferem maior frescura.

**Palato:** delicado e com boa acidez, possui um final persistente.

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