

ASSOBIO BRANCO

2020

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 um ano atípico e com vários desafios ao longo de todo o ciclo. Choveu num 1/3 dos dias, que resultou numa precipitação acumulada 35% superior à média. A temperatura máxima, média e mínima foi também superior, havendo uma diminuição das horas de frio de cerca de 20%. De destacar o mês de julho, que foi extremamente quente e seco, acelerando o final do ciclo. Estas condições resultaram num maior crescimento vegetativo, maior pressão de mildio e oídio, uma redução do número de cachos, e um aumento da desidratação dos bagos, que no conjunto, provocou uma redução significativa da produção. Começámos a vindima mais cedo que o habitual, no caso das uvas brancas a 17 de Agosto com boa concentração, acidez e maturação fenólica.

Viticultura: Geologia do Solo: Solos xistosos e graníticos.
Idade das vinhas: 15 a 20 anos.

Castas: Viosinho, Verdelho, Rabigato, Gouveio e Códega 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 2021

Informação técnica:

Álcool / Volume: 11,9 %

Acidez Total: 5,4 g/l

PH: 3,27

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

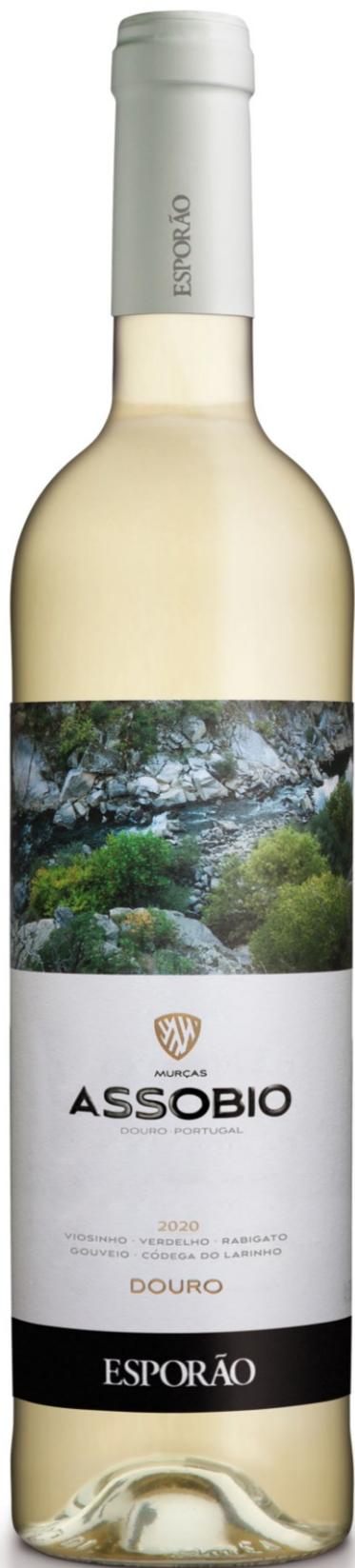
Formatos Disponíveis: 750 ml

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>