



ASSOBIO BRANCO

2021

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 marcado por um Inverno mais quente e seco que o habitual e uma Primavera com grandes oscilações de temperatura e precipitação. O início do Verão ficou marcado pelas trovoadas e granizo intenso que ocorreram no final de junho e por um mês de Julho mais fresco e húmido. Em Agosto as temperaturas aumentaram o que acabou por acelerar a maturação. Iniciamos a vindima das uvas brancas no dia 23 de Agosto, com boa acidez e intensidade aromática.

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 seleção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (12º a 14ºC).

Estágio: Em cubas de inox sobre borras finas.

Engarrafamento: Fevereiro 2022

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12 %

Acidez Total: 6,0 g/l

PH: 3,26

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos: José Luis Moreira da Silva e Lourenço Charters

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/7SNXqHXftI>