



## ASSOBIO ROSÉ

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 tintas para rosé no dia 30 de Agosto, com muito boa acidez e intensidade aromática.

**Viticultura:** Geologia do Solo: Xisto.

Idade das Vinhas: 10 anos

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

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

**Estágio:** Em cubas de inox.

**Engarrafamento:** Fevereiro 2022

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 12,5 %

Acidez Total: 5,8 g/l

PH: 3,22

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

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

**Cor:** Rosa, 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, com boa acidez e alguns taninos, possui um final fresco e persistente.

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