

## ASSOBIO ROSÉ

2023

### 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:** Mais um ano quente, com temperaturas no inverno amenas e acima da média mas com elevada precipitação. Também a primavera foi quente o que levou a que o ciclo das vinhas se adiantasse aproximadamente 10 dias. Por isso, no Verão, com reservas de água no solo, as maturações andaram bem e as vinhas ficaram prontas muito rapidamente. Vindimamos as primeiras uvas para o Assobio rosé dia 30 de Agosto, com ótimo equilíbrio.

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

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

**Vinificação:** Vindima manual, mesa de seleção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (14°C a 16°C).

**Estágio:** Em cubas de inox.

**Engarrafamento:** Janeiro 2024

**Informação técnica:**

**Álcool / Volume:** 12,5 %

**Acidez Total:** 7.15 g/l

**PH:** 3,19

**Açúcar Redutor:** 0,6 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750 ml

**Enólogo:** Lourenço Charters

**Cor:** Rosa , cor aberta, com reflexos vermelhos pouco intensos.

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

**Palato:** Delicado, elegante, com boa acidez, possui um final fresco e persistente.

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

