



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO

Tinto 2014

-

Filosofia: Produzido com base nas castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, este vinho expressa o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro e o seu potencial para fazer vinhos equilibrados e de aptidão gastronómica.

Ano de Colheita: Após um Inverno chuvoso e um início da Primavera quente, seguiu-se um Verão de temperaturas amenas em que a chuva continuou a surgir pontualmente.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto.

Idade das Vinhas: 20 anos.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, outras.

Vinificação: Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (24 a 27°C), prensagem pneumática.

Estágio: Cerca de 30% do lote estagiou em barricas de carvalho francês e americano de 2º ano durante 12 meses.

Engarrafamento: Maio de 2015.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,6

Açúcar Redutor: < 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock , Luís Patrão e Michael Wren.

Cor: Ruby profundo, com laivos violetas.

Aroma: Aroma intenso e vivo onde dominam os frutos vermelhos frescos e onde se destacam também os aromas a especiarias provenientes do seu estágio em barrica.

Palato: Acidez equilibrada, com taninos maduros bem envolvidos no seu corpo e estrutura. Possui um final longo e fresco o que permite prever uma boa evolução.

Data ideal de consumo: 2015 – 2020

Formatos Disponíveis: 375 ml, 750 ml, 1,5 L.