



QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO 2012

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: Ano muito seco, quase sem chuva durante o Inverno e a Primavera. O Verão foi ameno e as noites foram bastante frias nas duas últimas semanas de Agosto. A produção foi menor devido à falta de água no solo.

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 durante 12 meses.

Engarrafamento: Junho de 2014

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,92 g/l

pH: 3,62

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

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

Cor: Ruby profundo, com laivos violetas.

Aroma: Perfumado com notas de frutos e flores silvestres acompanhadas de especiarias.

Palato: Palato redondo e volumoso, com fruta jovem e taninos bem fundidos. Final com acidez equilibrada.

Data ideal de consumo: 2014 – 2019

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