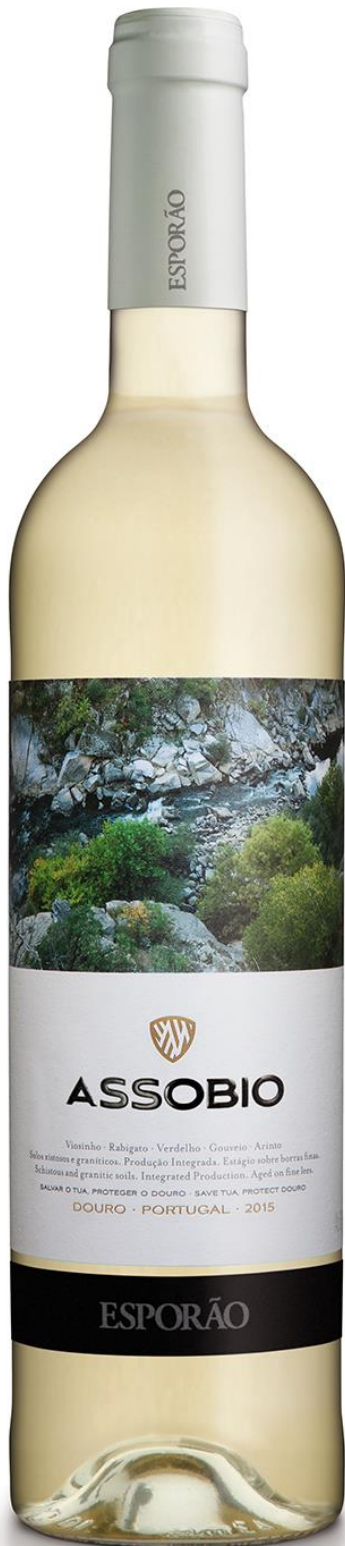




QUINTA DOS MURÇAS
DOURO · PORTUGAL



ASSOBIO

BRANCO 2015

-

Filosofia: Respeitando a tradição vitivinícola da mais antiga região demarcada do mundo, são vinhos produzidos com base nas suas variedades autóctones, concebidos para expressar o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro e mostrar o seu potencial para fazer vinhos equilibrados e de grande aptidão gastronómica.

Ano de Colheita: O Inverno foi frio e seco, seguido de uma Primavera quente e também seca. As temperaturas mais baixas que o habitual do início do Verão, acabaram por acelerar a maturação das uvas brancas, que se apresentaram em ótimo estado sanitário e com boa acidez, durante toda a vindima.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto, transição xisto/granito.

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Viosinho, Rabigato, Verdelho, Gouveio, Arinto e Códega do Larinho.

Vinificação: Colheita manual, mesa de selecção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (12 a 14°C), estágio sobre as borras finas.

Engarrafamento: Março 2016

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5 %

Acidez Total: 5,8 g/l

pH: 3,0

Açúcar Redutor: 0,7 g/l

Notas dos Enólogos: José Luis Moreira da Silva e David Baverstock

Cor: Aspecto límpido, com reflexos esverdeados.

Aroma: Cítrico e tropical, com notas de limas e leve maracujá.

Palato: Muito fresco e elegante. Acidez presente que em conjunto com o seu corpo e volume, conferem um final persistente, dominado por notas cítricas.

Data ideal de consumo: 2016– 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml