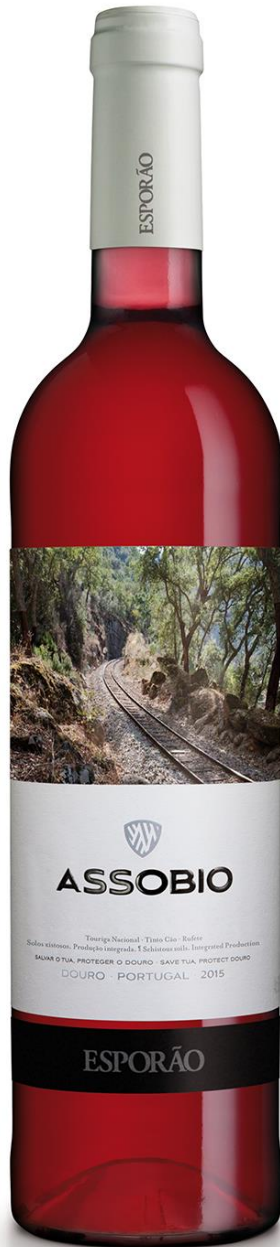




QUINTA DOS MURÇAS  
DOURO · PORTUGAL



## ASSOBIO

ROSÉ 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 tintas, que se apresentaram em ótimo estado sanitário, com boa acidez e concentração.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Xisto

**Idade das Vinhas:** Vinhas de rufete com idade média de 30 anos e as restantes com 5 anos.

**Castas:** Rufete, Touriga Nacional e Tinto-Cão.

**Vinificação:** Colheita manual, mesa de selecção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (12 a 14°C).

**Engarrafamento:** Março de 2016

**Informação técnica:**

Álcool / Volume: 13,5 %

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,3

Açúcar Redutor: 0,9 g/l

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

**Cor:** Salmão com reflexos vermelhos, pouco intensa.

**Aroma:** Dominado pelos frutos vermelhos frescos.

**Palato:** Muito fresco e delicado, com final equilibrado e persistente.

**Data ideal de consumo:** 2016– 2018

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.