



## ASSOBIO TINTO

2016

### 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:** O Inverno foi muito chuvoso, a Primavera muito fria, o que atrasou todo o ciclo vegetativo. O Verão, por seu lado, foi quente e seco, o que permitiu recuperar o atraso e acelerar a maturação, que se traduziu em uvas de boa concentração, acidez e aromas. A vindima teve início no dia 6 de Setembro e terminou a 7 de Outubro.

#### Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: cerca de 20 anos

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

Vinificação: Vindima manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, maceração pré-fermentativa a frio, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (Max 25°C), prensagem pneumática.

Estágio: 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês de 3º e 4º ano durante 6 meses.

Engarrafamento: Junho 2017

#### Informação técnica:

Álcool / Volume: 13%

Acidez Total: 5 g/l

PH: 3,65

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 375ml, 750 ml, 1500ml, 3000ml, 5000ml, 9000ml

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

**Cor:** Vermelha, com tonalidades violeta.

**Aroma:** Intenso e vivo, dominado pelos frutos vermelhos.

**Palato:** Fresco e elegante, apresenta um final longo e persistente