



ASSOBIO ROSÉ

2017

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 provêm 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: Foi um ano atípico, extremamente quente e seco. A ausência prolongada de precipitação e as temperaturas muito elevadas, registadas durante a primavera, aceleraram a evolução e maturação da uva. A vindima teve início no dia 19 de Agosto, cerca de 3 semanas mais cedo que 2016, e terminou no dia 24 de Agosto.

Viticultura:

Geologia do Solo: Xisto.

Idade das Vinhas: Rufete com cerca de 30 anos e as restantes com cerca de 5 a 10 anos.

Castas: Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Rufete.

Vinificação: Vindima manual, mesa de selecção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (12º a 14ºC).

Estágio: Em cubas de inox.

Engarrafamento: Janeiro 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,0 %

Acidez Total: 5,1 g/l

PH: 3,30

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

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

Cor: salmão, com reflexos vermelhos pouco intensos.

Aroma: Elegante, onde sobressaem os frutos vermelhos em conjunto com alguns aromas vegetais que lhe conferem maior frescura.

Palato: Delicado e com boa acidez, possui um final persistente.

Um guia para o Assobio: <https://youtu.be/7SNXqHXftTI>