

Wine Spectator atribui 90 pontos ao Assobio Tinto



Imagens em Alta Resolução em: <http://bit.ly/2k6TaH4>

#istoéesporão #QuintadosMurças #EsporãonoDouro

A revista americana Wine Spectator divulgou antecipadamente o 'Buying Guide' da edição de Março. Neste figura o Assobio Tinto 2014, reconhecido como 'Best Value' - vinho com melhor relação preço qualidade, com 90 pontos. A publicação, com 3,5 milhões de leitores estimados em todo o mundo, destaca a frescura, a fruta, os detalhes de especiarias e os taninos macios deste vinho tinto duriense da Quinta dos Murças.

O [Assobio Tinto 2014](#) resulta do *blend* das mais tradicionais castas autóctones do Douro - Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca - respeitando a tradição vitivinícola da mais antiga região demarcada do mundo. O perfil equilibrado, fresco, versátil e gastronómico espelha as condições únicas do vale do Douro marcado por diferentes *terroirs* e um clima extremo, aliado a práticas agrícolas sustentáveis.

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 o Assobio [branco](#), [rosé](#) e [tinto](#).

A gama Assobio faz parte do portefólio de vinhos da Quinta dos Murças, aos quais se juntam o [Minas](#), o [Reserva](#), o [Margem](#), o [VV47](#), o [Porto Tawny 10 anos](#), o [Porto Vintage](#) e o azeite virgem extra.

Conteúdos sobre a Quinta dos Murças:

A origem dos vinhos e suas características: <http://esporao.com/quinta-dos-murcas/>

Assobio, Tinto 2014

75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €7,50

Sobre a Quinta dos Murças do Esporão:

A Quinta dos Murças é uma propriedade agrícola situada na sub-região do Cima Corgo, entre o Peso da Régua e o Pinhão. Os 155 hectares de área total beneficiam de um *terroir* muito marcado pelas montanhas, solos xistosos, diferentes altitudes e pela margem 3,2km ao longo do rio. As vinhas ocupam 48 hectares e apresentam diferentes idades, altitudes e exposições solares. Existem cerca de 300.000 videiras plantadas ao alto e em patamares. As castas são predominantemente autóctones – Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Francisca e Touriga Nacional. Para além da vinha, existem cerca de 6.000 pés de oliveiras e um pomar com 800 laranjeiras, tangerineiras, limoeiros e outras árvores de fruto. O restante terreno é área florestal.

Na Quinta dos Murças são produzidos os vinhos Assobio DOC Douro e a Gama Quinta dos Murças – Minas, Margem, VV47, Reserva, Porto Tawny 10 anos, Porto Vintage 2011 e o azeite virgem extra.

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo.

O Esporão está presente na região do Alentejo, onde produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgens extra. Integrado nas adegas, está o Enoturismo da Herdade do Esporão. Na continuidade do projeto do Esporão está a Quinta dos Murças, propriedade na região do Douro, onde são produzidos vinhos de *terroir* com selo de garantia Esporão.

O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam o prestigiado prémio “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013”. Em 2014, o Esporão venceu os “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”.

<http://www.esporao.com/>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>