



ASSOBIO BRANCO

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 10 de Agosto, cerca de 2 semanas mais cedo que 2016, e terminou no dia 25 de Agosto.

Viticultura:

Geologia do Solo: Solos xistosos e graníticos.

Idade das vinhas: 15 a 20 anos.

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

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

Estágio: Em cubas de inox sobre borras finas.

Engarrafamento: Janeiro 2018

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13 %

Acidez Total: 6.0 g/l

PH: 3,25

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

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

Cor: Amarela citrina.

Aroma: Aroma intenso e fresco dominado pelos frutos cítricos e frutas tropicais.

Palato: Na boca sobressai a sua acidez que em conjunto com o seu volume e textura lhe conferem um final longo e refrescante.

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