

Assobio Branco e Rosé 2019 chegam ao mercado



©Esporão

Imagens em Alta Resolução em: <https://bit.ly/39k6Rff>

#istoéespório #QuintadosMurças #EspórioDouro

A colheita de 2019 do Assobio Branco e Rosé já está disponível no mercado. Estes dois vinhos do Douro, com origem em parcelas com características únicas, a cotas mais elevadas, apresentam um perfil fresco, versátil e gastronómico.

O ano de 2019 foi um ano seco, com precipitação e temperaturas médias mais baixas do que é habitual. No entanto, para o enólogo da Quinta dos Murças, José Luís Moreira da Silva, a frescura da colheita de 2019 do Assobio Branco e Rosé é notória: “O ciclo de maturação das uvas foi mais longo do que é habitual, o que acabou por contribuir para a preservação da boa acidez tão característica do perfil destes vinhos”.

O [Assobio Branco 2019](#) é produzido com as castas Viosinho, Verdelho, Rabigato, Gouveio e Códaga do Larinho. Este vinho revela uma cor amarela citrina, aromas intensos e frescos dos citrinos, frutos tropicais e frutos de polpa branca.

O [Assobio Rosé 2019](#), produzido com as castas Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Rufete, tem uma cor rosa com reflexos vermelhos pouco intensos. No nariz, sobressaem os frutos vermelhos com notas vegetais, que lhe conferem maior frescura.

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

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706 Carla Macedo / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27

Conteúdos sobre a Quinta dos Murças:

Um guia para a Gama Assobio: <https://youtu.be/7SNXqHXftI>

A Quinta dos Murças: Uma história ainda no começo: <https://www.esporao.com/pt-pt/sobre/quinta-dos-murcas/quinta-dos-murcas-historia-ainda-no-comeco.html/>

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

Assobio com Cataplana Algarvia: <https://www.esporao.com/pt-pt/magazine/vinhos-2/assobio-cataplana-algarvia.html/>

Assobio Branco 2019 | 75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €7,49

Assobio Rosé 2019 | 75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €7,49

Sobre a Quinta dos Murças:

A Quinta dos Murças está situada no norte de Portugal, sub-região Cima-Corgo, na margem direita do rio Douro, entre a Régua e o Pinhão, desde 1714. Com 3,2Km de margem de rio e exposição maioritariamente a sul, a Quinta dos Murças tem uma extensão total de 155hta dos quais 48hta são de vinhas com castas autóctones e onde, em 1947, foi plantada a primeira vinha vertical do Douro. Além das vinhas, as oliveiras, laranjeiras, amendoeiras e a mata mediterrânica ajudam a potenciar a biodiversidade existente promovendo o equilíbrio do ecossistema. A Quinta dos Murças é um lugar único caracterizado pela diversidade dos seus 8 *terroirs*, devidamente identificados, marcados por diferentes altitudes, exposições solares, solos xistosos diferentes entre si e vinhas maioritariamente verticais. A combinação do clima extremo, característico do vale do Douro, as práticas agrícolas de máxima precisão que respeitam a Natureza e os diferentes processos de vinificação que privilegiam o carácter original dos frutos dão origem a vinhos de *terroir* concentrados, elegantes e de grande frescura. Na Quinta dos Murças são produzidos os vinhos Assobio DOC Douro e a Gama Quinta dos Murças – Quinta dos Murças Minas, Quinta dos Murças Reserva, Quinta dos Murças Margem, Quinta dos Murças VV47, Quinta dos Murças Porto Tawny 10 anos, Quinta dos Murças Porto Vintage e o azeite virgem extra Quinta dos Murças.

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, 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. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação.

O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de *terroir* com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. 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 os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar.

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

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

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

<http://instagram.com/esporaoworld>

<https://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706 Carla Macedo / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27