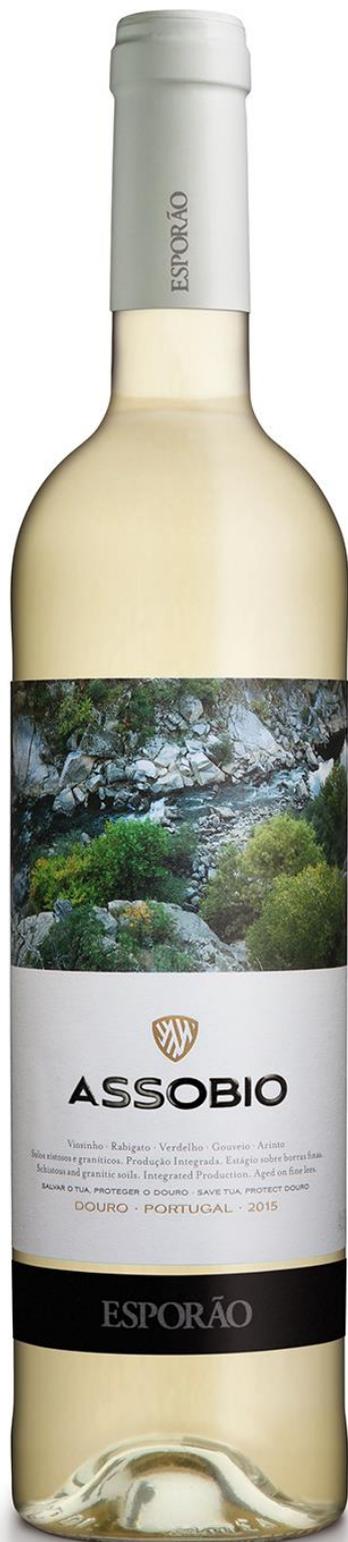




QUINTA DOS MURÇAS  
DOURO · PORTUGAL



## ASSOBIO

BRANCO 2015

-

**Filosofia:** Respeitando a tradição vitivinícola da mais antiga região demarcada do mundo, são vinhos produzidos com base nas suas variedades autóctones, concebidos para expressar o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro e mostrar o seu potencial para fazer vinhos equilibrados e de grande aptidão gastronómica.

**Ano de Colheita:** O Inverno foi frio e seco, seguido de uma Primavera quente e também seca. As temperaturas mais baixas que o habitual do início do Verão, acabaram por acelerar a maturação das uvas brancas, que se apresentaram em ótimo estado sanitário e com boa acidez, durante toda a vindima.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Xisto, transição xisto/granito.

**Idade das Vinhas:** 15 anos.

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

**Vinificação:** Colheita manual, mesa de selecção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (12 a 14°C), estágio sobre as borras finas.

**Engarrafamento:** Março 2016

**Informação técnica:**

**Álcool / Volume:** 13,5 %

**Acidez Total:** 5,8 g/l

**pH:** 3,0

**Açúcar Redutor:** 0,7 g/l

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

**Cor:** Aspecto límpido, com reflexos esverdeados.

**Aroma:** Cítrico e tropical, com notas de limas e leve maracujá.

**Palato:** Muito fresco e elegante. Acidez presente que em conjunto com o seu corpo e volume, conferem um final persistente, dominado por notas cítricas.

**Data ideal de consumo:** 2016– 2018

**Formatos Disponíveis:** 750 ml