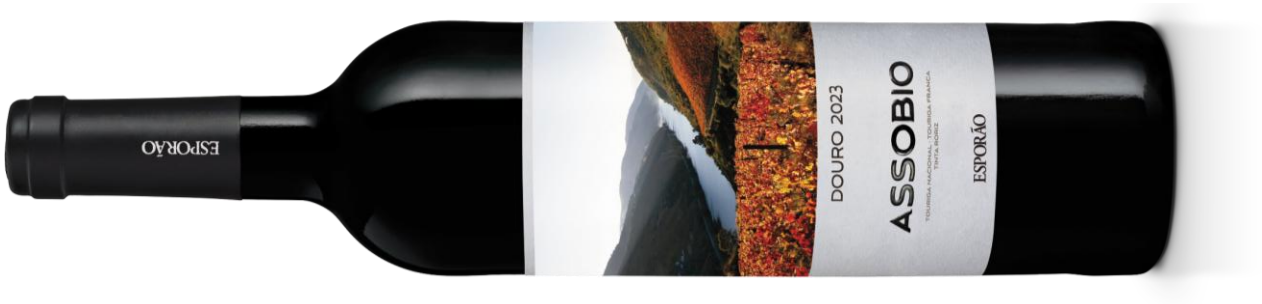
ASSOBIO

DOURO · PORTUGAL

ASSOBIO TINTO 2023



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.

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 provém a gama Assobio.

ANO DE COLHEITA

Mais um ano quente, com temperaturas no inverno amenas e acima da média mas com elevada precipitação. Também a primavera foi quente o que levou a que o ciclo das vinhas se adiantasse aproximadamente 10 dias. Por isso, no Verão, com reservas de água no solo, as maturações andaram bem e as vinhas ficaram prontas muito rapidamente. Vindimámos as primeiras uvas para o Assobio tinto dia 30 de Agosto, com ótimo equilíbrio.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: cerca de 20 anos

CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, mesa de seleção, desengace, esmagamento, maceração pré-fermentativa a frio, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (Max 25ºC), prensagem pneumática.

ESTÁGIO

Estagiou em cubas de betão durante 6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,0 %
Acidez Total: 5,2 g/l
PH: 3,60
Açúcar Redutor: < 2 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml, 750 ml, 1500ml, 3000ml, 5000ml, 9000ml

ENÓLOGOS

Lourenço Charters e José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha com tonalidade violeta.
Aroma intenso e vivo, dominado por frutos vermelhos.
Na boca, boa concentração, onde sobressai a frescura e elegância.

PRÉMIOS&CRÍTICAS

Decanter
91 pts | 2017

Mondus Vini
Prata| 2014
Ouro | 2012

Wine Enthusiast
94 pts | 2011

Wine Spectator
TOP 100 Best Values | 2015
90 pts | 2014