



ASSOBIO ROSÉ

2022

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 provém 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 e que ficará marcado pelas elevadas temperaturas e baixa precipitação. Inverno com temperaturas superiores em +1,5°C em relação à média e menos 80% de precipitação. A Primavera continuou mais seca e mais quente que o normal. No entanto durante a vindima, final de Agosto e mês de Setembro, as temperaturas baixaram e ajudaram a vinhas a terminarem o seu ciclo. As chuvas entre 12 e 15 de Setembro ajudaram mais ainda a terminar a maturação. Iniciámos a vindima das uvas tintas para rosé no dia 22 de Agosto, 8 dias antes em relação ao ano anterior, com boa acidez e vivacidade.

Viticultura: Geologia do Solo: Xisto.

Castas: Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Rufete.

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

Estágio: Em cubas de inox.

Engarrafamento: Fevereiro 2023

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12 %

Acidez Total: 6,3 g/l

PH: 3,14

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Enólogo: Lourenço Charters

Cor: Rosa, cor aberta, com reflexos vermelhos pouco intensos.

Aroma: Elegante, onde sobressaem os frutos vermelhos frescos, em conjunto com alguns aromas vegetais que lhe conferem maior frescura.

Palato: Delicado, elegante, com boa acidez, possui um final fresco e persistente.

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