

ASSOBIO

DOURO · PORTUGAL

ASSOBIO EDIÇÃO LIMITADA: TOURIGA NACIONAL 2023



Respeitando a tradição vitivinícola da mais antiga região demarcada do mundo, procuram explorar a diversidade de uma das regiões vitivinícolas mais fascinantes do mundo.

DOURO - TOURIGA NACIONAL

Esta edição especial destaca a Touriga Nacional, a casta emblemática do Douro. As uvas vêm de um dos nossos parceiros mais antigos, uma família de São João da Pesqueira que conhece estas encostas de cor. António e João, pai e filho, cuidam das vinhas com uma dedicação rara, resultado de gerações ligadas à terra. O Assobio Touriga Nacional reflete a essência do Douro, a região demarcada mais antiga do mundo e Património Mundial.

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 estas uvas dia 13 de Setembro.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Xisto

Idade das Vinhas: cerca de 20 anos

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

Estagiou em barricas de carvalho francês usada durante 6 meses.

CASTA

Touriga Nacional

ENGARRAFAMENTO

Julho 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,0 %

Acidez Total: 5,5 g/l

PH: 3,57

Açúcar Redutor: < 2 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ml

ENÓLOGO

Lourenço Charters e José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho rubi.

Aroma intenso e vivo, dominado pelos frutos vermelhos e notas florais.

Na boca, boa concentração, com taninos macios e delicados.

Tem um final fresco e persistente.