

ASSOBIO BRANCO

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 no dia 17 de Agosto, 6 dias antes em relação ao ano anterior, com bom equilíbrio de fruta e acidez.

Viticultura:

Geologia do Solo: Solos xistosos e graníticos.
Idade das vinhas: 15 a 20 anos.

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

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

Estágio: Em cubas de inox sobre borras finas.

Engarrafamento: Fevereiro 2023

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12 %

Acidez Total: 4,8 g/l

PH: 3,31

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Enólogo: Lourenço Charters

Cor: Amarela citrina.

Aroma: Aroma intenso e fresco dominado por frutos cítricos, fruta de caroço, frutos de polpa branca e com algumas notas de fruta tropical

Palato: Na boca sobressai a sua acidez que em conjunto com o seu volume e textura lhe conferem um final longo e refrescante.



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