

ASSOBIO

DOURO · PORTUGAL

ASSOBIO BRANCO 2024



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

Um ano quente e considera-se normal em termos de precipitação. Inverno especialmente quente e chuvoso e a Primavera marcada por temperaturas altas em abril. O Verão foi quente e seco e o período de vindima ficou marcado por redução de temperatura em setembro. A reserva de água no solo, permitiu uma maturação lenta e equilibrada.

Vindimamos as primeiras uvas para o Assobio branco no dia 22 de agosto, com ótimo equilíbrio entre fruta e acidez.

VITICULTURA

Geologia do Solo: Xisto e granito

Idade das Vinhas: 15 a 20 anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, mesa de seleção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (16°C a 18°C).

ESTÁGIO

Em cubas de inox sobre borras finas.

CASTAS

Viosinho, Verdelho, Rabigato, Gouveio e Códèga do Larinho

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 5,8 g/l

PH: 3,30

Açúcar Redutor: < 2 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGO

Mafalda Magalhães e José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Cor amarela citrina.

Aroma intenso e fresco dominado por fruta de caroço, frutos citrinos e com notas tropicais discretas.

Na boca sobressai a acidez que em conjunto com o seu volume e textura lhe conferem cremosidade. Final longo e refrescante.