

ASSOBIO BRANCO

2023

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: 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. Vindimamos as primeiras uvas para o Assobio branco dia 17 de Agosto, com ótimo equilíbrio entre 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 (16°C a 18°C).

Estágio: Em cubas de inox sobre borras finas.

Engarrafamento: Janeiro 2024

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12,5 %

Acidez Total: 6,66 g/l

PH: 3,33

Açúcar Redutor: 0,6 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Enólogo: Lourenço Charters

Cor: Amarela citrina.

Aroma: Aroma intenso e fresco dominado por fruta de caroço, frutos cítricos e com notas tropicais discretas

Boca: 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>

