

ASSOBIO ROSÉ

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 rosé dia 30 de Agosto, com ótimo equilíbrio.

Viticultura: Geologia do Solo: Xisto.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Vinificação: Vindima manual, mesa de seleção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (14°C a 16°C).

Estágio: Em cubas de inox.

Engarrafamento: Janeiro 2024

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12,5 %

Acidez Total: 7.15 g/l

PH: 3,19

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>

