

ASSOBIO DOURO BRANCO 2019

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 ouvimos assobiar. É de vinhas como as que ali se encontram, de parcelas com características únicas, a cotas mais elevadas, que provém a gama assobio.



VISUAL

Amarela citrina



AROMA

Aroma intenso e fresco dominado pelos frutos cítricos, frutas tropicais e frutos de polpa branca.



PALADAR

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



CASTAS

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

PRÊMIOS

Sakura Wine Awards – Gold 2015

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, mesa de seleção, prensagem pneumática, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (12° a 14°C)

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,5%

Estágio: Em cubas de inox sobre borras finas

Idade das vinhas: 15 a 20 anos.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 196 | EAN: 5603522986439