

ASSOBIO DOURO ROSÉ 2017

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

Salmão, com reflexos vermelhos poucos intensos.



AROMA

Elegante, onde sobressaem os frutos vermelhos em conjunto com alguns aromas vegetais que lhe conferem maior frescor.



PALADAR

Delicado e com boa acidez, possui um final persistente.



CASTAS

Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Rufete.

VINIFICAÇÃO

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13%

Estágio: Em cubas de inox

Idade das vinhas: Rufete com 30 anos e as restantes com cerca de 5 a 10 anos.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 197 | EAN: 5603522986422