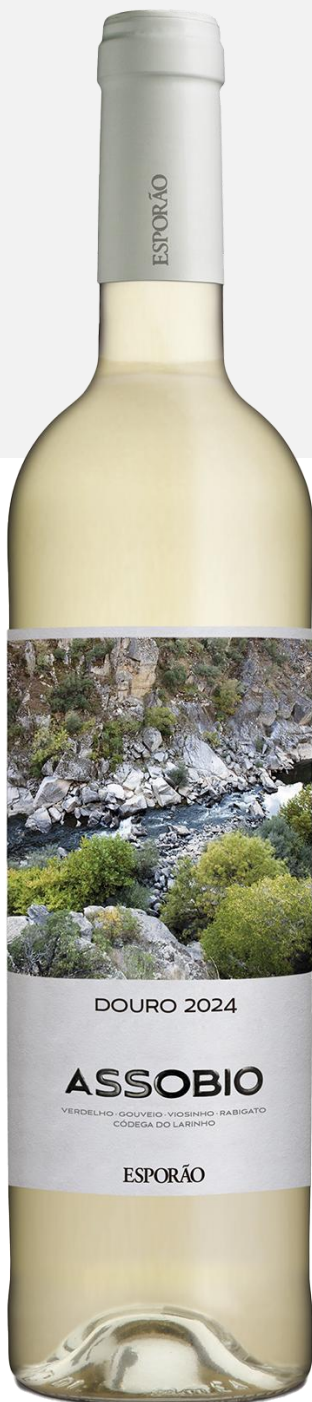


ASSOBIO DOURO BRANCO 2024

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

Cor amarela citrina.



Aroma

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



Paladar

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

Castas

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

Vinificação

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

Informação técnica

Álcool: 12,5%

Estágio: Em cubas de inox sobre borras finas.

Idade das vinhas: Cerca de 15 a 20 anos.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 196 | EAN: 5603522986439