

ASSOBIO DOURO BRANCO 2025

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



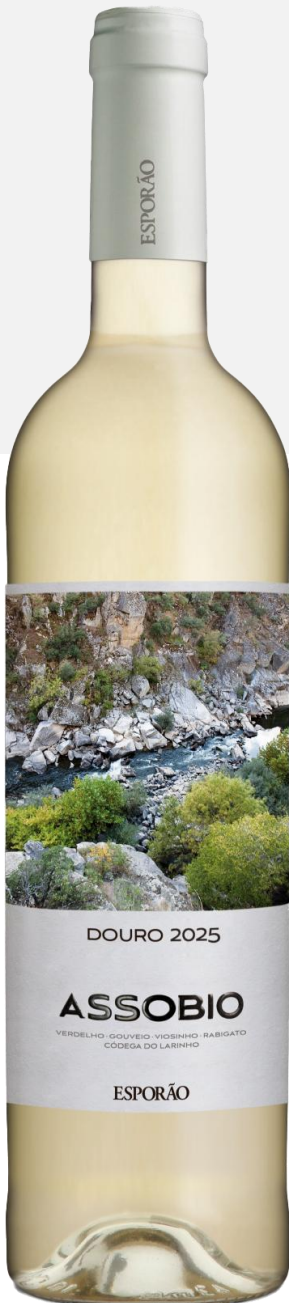
Aroma

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



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 Códaga do Larinho.

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