

## ASSOBIO DOURO ROSÉ 2023

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

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 frescor.



### Paladar

Delicado, elegante, com boa acidez, possui um final fresco e persistente.

### Castas

Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Rufete.

### Vinificação

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

### Informação técnica

Álcool: 12,5%

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