

ASSOBIO DOURO ROSÉ 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

Rosa, cor aberta, com reflexos azuis 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, Touriga Franca e Tinta Roriz.

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

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 197 | EAN: 5603522986422