



QUINTA DOS MURÇAS  
DOURO - PORTUGAL

4



## ASSOBIO 2010

**Filosofia:** Produzido com base nas castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, este vinho expressa o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro e o seu potencial para fazer vinhos equilibrados e de aptidão gastronómica.

**Ano de Colheita:** A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

**Viticultura:**

Geologia do Solo: Xisto.

Idade das Vinhas: 15 anos.

**Castas:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.

**Vinificação:** Colheita manual, mesa de selecção, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas (24 a 27°C), prensagem pneumática.

**Estágio:** Cerca de 20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

**Engarrafamento:** Dezembro 2011.

**Informação técnica**

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,40 gr/l

PH: 3,65

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock, Luís Patrão e Michael Wren.

**Cor:** Ruby profundo, com laivos violetas.

**Aroma:** Notas de frutos vermelhos, especiarias.

**Palato:** Palato elegante, fruto jovem, taninos finos e final com acidez equilibrada.

**Data ideal de consumo:** 2012 - 2017

ESPORÃO  
WWW.ESPORAO.COM

*Prova da safra 2010 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.*