



Assobio Murças Esporão 2020

Produtor: Quinta dos Murças/ Esporão

ASSOBIO nasce nas vinhas mais íngremes da Quinta, situadas entre 150m e 280m de altitude, com exposição a Oeste. Esta é a versão clássica dos vinhos de quinta onde o *terroir* dá origem a vinhos de grande elegância e personalidade. Um vinho equilibrado, elegante, fácil de gostar e super versátil na harmonização. Um vinho para todas as horas com a chancela de ninguém menos que a Esporão.

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Estágio em barricas de 500Lts de carvalho francês usado, durante cerca de 6 meses.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso e brilhante

Gustativo: Concentrado, apresenta taninos muito maduros que, em conjunto com a sua acidez, presente, mas bem envolvida, lhe conferem uma sensação de volume, corpo e frescor.

Olfativo: Muito intenso e exuberante, onde dominam os frutos vermelhos maduros, como cereja, framboesa, mais os aromas balsâmicos, e notas suaves de especiarias, provenientes do estágio em madeira usada.

Harmonização: Vai bem com carnes grelhadas de churrasco a Bacalhau à Lagareiro. Um vinho muito estruturado, mas muito elegante ao mesmo tempo.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir

DIVERSIDADE – VERTICALIDADE – ELEGÂNCIA

Situada no centro da DOC Douro, é caracterizada pela presença de 8 *terroirs* muito marcados pelas montanhas, pelas diferentes altitudes e exposições solares, pelos solos xistosos e pelo clima característico do vale do rio Douro. Nas vinhas foram plantadas dezenas de castas autóctones, segundo Produção Biológica e Produção Integrada. As oliveiras, laranjeiras, amendoeiras e mata mediterrânica ajudam a manter o equilíbrio do ecossistema.