



“A minha paixão por vinhos frescos e minerais, levou-me a seleccionar em solos graníticos de baixa produtividade uvas das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz e vinificá-las com o mínimo de maceração de modo a que as castas pudessem exprimir todo o seu carácter, resultou num vinho de aroma muito fresco, notas minerais e frutos silvestres, final longo e elegante com taninos presentes.

Sugiro que o acompanhe com um bom presunto ibérico, queijos de ovelha curados e ou um suculento bife.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA BIOLÓGICO / TINTO / 2017

Jovem / Estágio em aço inox. / Uvas biológicas das castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz. / Solo granítico em altitude.

CASTAS

Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz / Tempranillo (50%).

ORIGEM

Uvas produzidas em modo de produção biológico em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, com solos de granito.

As vinhas estão plantadas exclusivamente com as castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, perfeitamente adaptada ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 22 - 26 °C durante 7 dias com maceração suave.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de aço inox até ao engarrafamento em Maio.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,78

ACIDEZ TOTAL
4,71 g/dm³

açúcares totais
2,6 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52128 0