



“A minha paixão por vinhos frescos e minerais, levou-me a selecionar em solos graníticos de baixa produtividade uvas das castas Tinta Roriz [Tempranillo], Pinot Noir e Jaen [Mencia] e vinificá-las com o mínimo de maceração de modo 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.

Experimente-o com assados de carne, presunto ibérico e queijos curados.”

*Rui Roboredo Madeira*

## BEYRA BIOLÓGICO / TINTO / 2023

Vinhas não irrigadas. / Uvas biológicas. / Solo granítico em altitude.

### CASTAS

Tinta Roriz/Tempranillo, Pinot Noir, Jaen/Mencia

### 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 com filões de quartzo.

### 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. Para manter o carácter das castas este vinho não foi submetido a qualquer estágio em barrica (unoaked).

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2023

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL  
13,5%

pH  
3,88

ACIDEZ TOTAL  
4,77 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
7,6 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52128 0

