



“Aroma intenso, mineral, em equilíbrio com elegantes notas de flores brancas, aromas cítricos, toranja e lima, em conjunto com aromas de frutos com polpa, além de discretas notas de barrica. Acidez vibrante, com volume e grande potencial de envelhecimento.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA FONTE CAL / BRANCO / 2023

Uvas 100% Fonte Cal / Fermentado em barricas de 500 L /
Estágio com agitação das borras finas até ao engarrafamento /
Solo granítico / Altitude 750m.

CASTAS

100% Fonte Cal

ORIGEM

Proveniente de uma parcela de vinha plantada na freguesia da Vermiosa, na sub-região de Castelo Rodrigo no planalto da Beira Interior, em solos de granito a uma altitude de 750 metros.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, esmagamento sem desengace do cacho.
Fermentação em barricas de 500 L.

ESTÁGIO

Estágio com agitação das borras - “batonnage” até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2023

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,37

ACIDEZ TOTAL
5,76 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,2 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52127 3

