



“Notas tropicais de maracujá e ananás em equilíbrio com notas cítricas de casca de tangerina e lima com pedra húmida. Na boca é gordo, com acidez fresca e vibrante com notas iguais às do nariz.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA GOUVEIO/ BRANCO / 2023

100% Gouveio / Altitude: 700 metros / Solo xistoso.

CASTAS

100% Gouveio.

ORIGEM

Vinha sem irrigação, situada na freguesia da Vermiosa a uma altitude média de 700 metros.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem do cacho inteiro sem desengace de modo a preservar todo o potencial aromático. Fermentação em cubas de aço inox entre os 16 - 18°C.

ESTÁGIO

Estágio com agitação das borras finas “batonnage” no final da fermentação alcoólica durante dois meses seguido de breve estágio em garrafa até Março do ano seguinte à vindima.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2023

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,16

ACIDEZ TOTAL
6,74 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,5 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52310 9