



"Aroma intenso e frutado, de framboesas e cerejas maduras, em harmonia com notas muito discretas do breve estágio em barricas.

Boca ampla, com taninos macios e volumosos, com final muito fresco e envolvente."

Mi Moboredo Madeira

BEYRA JAEN / TINTO / 2019

100% Jaen / Vinho Biológico / Altitude: 700 metros / Solo granítico / Estágio de 12 meses em ovos de cimento (2/3) e barricas de carvalho francês (1/3).

CASTAS

100% Jaen.

ORIGEN

Vinho Biológico de uvas 100% Jaen de vinhas plantadas em solos graníticos na freguesia da Vermiosa, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a uma altitude média de 700 metros.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace parcial e esmagamento de imediato. Fermentação natural com leveduras indígenas em cubas de cimento sem controlo da temperatura.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em ovos de cimento (2/3) e o restante lote em barricas usadas de carvalho francês (1/3). Vinho não filtrado, sujeito a criar depósito com a idade.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA 2019

DENOMINAÇÃO DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL 13%

pH 3,76

ACIDEZ TOTAL 4,78 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS 3,9 g/dm³

ALERGÉNICOS Contém sulfitos

EAN 560 9851 52316 1