



“Aroma intenso, de carácter mineral em equilíbrio com notas florais de rosas e violetas em harmonia com aromas de casca de tangerina e toranja. Acidez e frescura com fruta dominam o paladar, muito longo e cremoso com acidez muito fresca.”

*Rui Roboredo Madeira*



## BEYRA

### MOSCATEL GALEGO BRANCO / 2021

Uvas 100% Moscatel Galego Branco de agricultura biológica de sequeiro (sem rega), provenientes da nossa vinha situada na freguesia da Vermiosa em pleno Parque Natural do Douro Internacional a 725 metros de altitude. / Uvas prensadas inteiras sem desengace. / Fermentação natural com leveduras indígenas a temperatura controlada entre 16 – 18 °C.

#### CASTAS

Moscatel Galego Branco (100%)

#### ORIGEM

Uvas de agricultura biológica de sequeiro (sem rega) provenientes de uma parcela da nossa vinha de solo argilo-xistos com filões de quartzo, a 725m de altitude, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, onde as noites frias ajudam a preservar todo o potencial de aromas primários da casta.

#### VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 20 Kg, prensagem suave dos cachos inteiros sem desengace, de modo a preservar ao máximo a integridade das uvas, fermentação natural com leveduras indígenas a temperatura controlada entre os 16 – 17 °C de modo a obtermos a máxima expressão da combinação casta / solo / clima.

#### ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica o vinho esteve em contacto com as borras finas, tendo as mesmas tendo sido levantadas e agitadas durante cerca de um mês em cuba inox de modo a ganharmos cremosidade e volume de boca.

Após o engarrafamento o vinho estagiou 3 meses em garrafa.

#### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA  
2021

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL  
13%

pH 3,39

ACIDEZ TOTAL  
5,95 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
4,3 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52329 1