



“Aroma intenso de frutos vermelhos, cerejas, framboesas e morangos, com discretas nuances de frutos tropicais. Suave, com corpo médio que lhe dá uma grande aptidão gastronómica.

Sugiro só como aperitivo ou com pratos da cozinha mediterrânica em geral.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

TINTA RORIZ [TEMPRANILLO] ROSÉ / 2024

Vinhas não irrigadas. / Uvas 100% Tinta Roriz de vinhas de altitude média de 750 m. / Solos xistosos.

CASTAS

Tinta Roriz / Tempranillo (100%).

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 750 metros, maioritariamente em solos de xisto. As vinhas estão plantadas exclusivamente com a casta Tinta Roriz (Tempranillo), perfeitamente adaptada ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, com contacto pelicular durante um curto período. Fermentação entre os 16 - 17°C com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio durante 4 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO ROSÉ

COLHEITA
2024

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,39

ACIDEZ TOTAL
5,5g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,5 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52168 6