



“Aroma complexo com notas vegetais doces em combinação com frutos do bosque e especiarias. Carácter mineral e ligeiro toque terroso bem identificativos da casta.

Na boca é um vinho fresco, com taninos macios mas bem presentes, com notas especiadas e ligeira mineralidade.”

*Rui Roboredo Madeira*



## BEYRA RUFETE / TINTO / 2018

100% Rufete / Altitude média: 700 metros / Solo granítico / Fermentação e estágio em cubas e ovos de cimento.

### CASTAS

100% Rufete.

### ORIGEM

Uvas provenientes de vinhas não irrigadas 100% Rufete, com origem em duas parcelas de vinha de solos graníticos na freguesia da Vermiosa, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a uma altitude média de 700 metros.

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Desengace parcial e esmagamento. Fermentação integral em cubas de cimento com leveduras indígenas sem controlo de temperatura, com posterior estágio de 15 meses em ovos de cimento. 10% deste lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês.

Este vinho não foi submetido a qualquer processo de estabilização nem filtração. Sujeito a criar depósito com a idade.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2018

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL  
13%

pH 3,61

ACIDEZ TOTAL  
5,08 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
2,6 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52386 4

