



“Vinho de aspeto límpido e brilhante, com cor de tonalidade amarelo-esverdeada. Aroma intenso e muito expressivo, dominado por notas de fruta tropical fresca, onde se destaca a manga, acompanhada por citrinos maduros, em particular toranja.

Na boca mostra-se bastante expressivo, com as notas aromáticas a sobressaírem de forma clara. A acidez surge integrada e equilibrada, conferindo grande harmonia ao conjunto e sustentando um vinho branco que exprime bem o terroir de altitude de onde tem origem.”

Rui Robredo Madeira

BEYRA BRANCO / 2025

Uvas das castas Arinto, Gouveio e Síria. / Vinhas não irrigadas. / Solos graníticos em altitude. / Altitude média: 650 m.

CASTAS

Arinto, Gouveio, Síria.

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 650 metros, maioritariamente em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, desengace total e prensagem. Fermentação a 16°C em cubas de inox.

ESTÁGIO

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

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2025

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
12,5%

pH 3,20

ACIDEZ TOTAL
6,20 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,6 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52211 9

