



“Aroma fresco e vibrante, maçã verde, melão, pêsego e aromas cítricos em equilíbrio com notas cremosas de baunilha muito discretas. Volume e acidez a terminar num fim de boca muito longo.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA CHARDONNAY / BRANCO / 2024

100% Chardonnay / Altitude: 650 metros / Solo xistoso / Fermentação em cubas de aço inox e barricas usadas de carvalho francês / Estágio com agitação de borras “batonnage” até ao engarrafamento / Estágio em garrafa durante 3 meses na Adega.

CASTAS

100% Chardonnay.

ORIGEM

Uvas 100% Chardonnay, com origem numa parcela de vinha a 650 m de altitude, situada na freguesia de Vermiosa, na sub-região de Castelo Rodrigo, de solos xistosos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace e esmagamento. Fermentação entre os 16-18°C por um período de cerca de 25 dias.

ESTÁGIO

Estágio com agitação de borras “batonnage” até ao engarrafamento, seguido de estágio em garrafa durante 3 meses na adega.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2024

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
14%

pH 3,53

ACIDEZ TOTAL
5,67 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,4 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52302 4

