




"Aroma fresco e vibrante, maçã verde, melão, pêssego 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 / 2025

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 16-18ºC 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**
2025

**DENOMINAÇÃO**
DOC BEIRA INTERIOR

**ÁLCOOL**
13,5%

**pH** 3,35

**ACIDEZ TOTAL**
6,57 g/dm$^3$

**AÇÚCARES TOTAIS**
2,0 g/dm$^3$

**ALERGÉNICOS**
Contém sulfitos

**EAN**
560 9851 52302 4

RUI ROBOREDO MADEIRA VINHOS

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt
RRM.FT.BCVB.e5