



"Notas tropicais de maracujá e ananás em equilíbrio com notas cítricas de casca de tangerina e lima com pedra húmida.
Na boca é gordo, com acidez fresca e vibrante com notas iguais às do nariz."

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

GOUVEIO/ BRANCO / 2024

100% Gouveio / Altitude: 700 metros / Solo xistoso.

CASTAS
100% Gouveio.

ORIGEM
Vinha sem irrigação, situada na freguesia da Vermiosa a uma altitude média de 700 metros.

VINIFICAÇÃO
Vindima manual, prensagem do cacho inteiro sem desengace de modo a preservar todo o potencial aromático. Fermentação em cubas de aço inox entre os 16 - 18ºC.

ESTÁGIO
Estágio com agitação das borras finas "batonnage" no final da fermentação alcoólica durante dois meses seguido de breve estágio em garrafa até Março do ano seguinte à vindima.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2024

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13 %

pH 3,21

ACIDEZ TOTAL
6,23 g/dm^3

AÇÚCARES TOTAIS
1,6 g/dm^3

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52310 9

RUI ROBOREDO MADEIRA VINHOS

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt
RRM.FT.BGVB.e3