



"Aroma intenso e impactante, notas vegetais doces de flor de lavanda e esteva em perfeita harmonia com aromas frutados de cerejas maduras e morangos. Notas muito discretas de barrica onde fermentou integralmente e estagiou."

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

PINOT NOIR / TINTO / 2024

100% Pinot Noir / Altitude: 700 metros / Fermentação e estágio de 12 meses em barrica usadas de carvalho francês (Perles).

CASTAS
100% Pinot Noir.

ORIGEM
Uvas 100% Pinot Noir de vinhas não irrigadas, com origem na nossa Vinha do Pombal na freguesia da Vermiosa, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a uma altitude de 700 metros.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO
Uvas colhidas à mão, desengace parcial e esmagamento de imediato.
Fermentação integral em barricas usadas de carvalho francês de 390 Lts (Perles), com posterior estágio de 12 meses nas mesmas barricas.

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

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2024

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,75

ACIDEZ TOTAL
4,37 g/dm^3

AÇÚCARES TOTAIS
0,4 g/dm^3

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52299 7

RUI ROBOREDO MADEIRA VINHOS

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