



"Aroma frutado com discreto mineral muito elegante, em equilíbrio com notas de barrica. Frutos silvestres, especiarias, discretas notas de baunilha e tosta. Frutado e persistente, com final de boca fresco e elegante.

Experimente-o com assados de carne, presunto ibérico e queijos curados."

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

RESERVA / TINTO / 2024

Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês / Uvas das castas: Tinta Roriz [Tempranillo], Touriga Nacional e Jaen [Mencia] / Solos xistosos de altitude 700m.

CASTAS
Tinta Roriz (Tempranillo), Touriga Nacional, Jaen (Mencia).

ORIGEM
Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos de xisto. Em função do ano, seleccionamos as melhores vinhas, cujas castas autóctones estão perfeitamente adaptadas ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO
Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 22 - 26 ºC durante 7 dias com maceração suave.

ESTÁGIO
Estágio durante 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2024

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
14%

pH 3,77

ACIDEZ TOTAL
4,98 g/dm^3

AÇÚCARES TOTAIS
3,1 g/dm^3

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52102 0

RUI ROBOREDO MADEIRA VINHOS

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt
RRM.FT.BRVT.e6