



“Notas cítricas e refrescantes de toranja, lima, casca de tangerina e maracujá. Fresco e mineral na boca com forte presença de cítricos e discreto gengibre.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA SAUVIGNON BLANC BRANCO / 2024

100% Sauvignon Blanc / Altitude: 750 metros / Solo argilo-xistoso.

CASTAS

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEM

Vinho de uvas 100% Sauvignon Blanc, sem rega, com origem numa parcela da nossa vinha de solo argilo-xistoso a 750 m de altitude, situada na freguesia da Vermiosa, em pleno Parque Natural do Douro Internacional.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, prensagem do cacho inteiro sem desengace de modo a preservar todo o potencial aromático. Fermentação espontânea em cubas de aço inox a uma temperatura controlada entre os 16-17°C.

ESTÁGIO

Estágio com agitação de borras – ‘batonnage’ durante 2 meses, seguindo-se estágio em garrafa durante 3 meses.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2024

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
12,5%

pH 3,52

ACIDEZ TOTAL
4,78 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,5 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52303 1