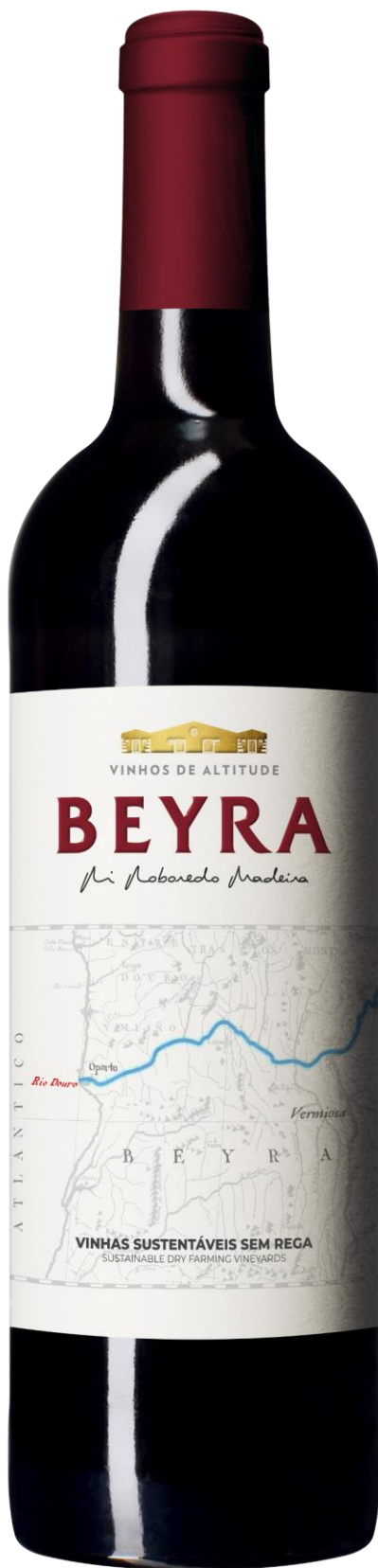




“Aroma frutado com discreto mineral muito elegante, com frutos silvestres e especiarias, fresco, com fruta e persistência a marcarem o final de boca. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Nacional e Jaen de vinhas velhas plantadas em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio Douro a uma altitude média de 700 metros.

Experimente-o com pratos de cordeiro, petiscos, queijos, pastas e cozinha mediterrânica em geral.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA TINTO / 2024

Vinhas não irrigadas. / Uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Nacional e Jaen. / Solos graníticos e xistosos com filões de quartzo. / Fermentação em cubas de cimento.

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Jaen.

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

Vinhas plantadas exclusivamente com castas autóctones, perfeitamente adaptadas ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, receção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas de cimento entre os 22 - 26 °C durante 7 dias com maceração suave.

ESTÁGIO

Estágio durante 1 ano em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2024

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,95

ACIDEZ TOTAL
4,34 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,0 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52118 1