



“Vinho de cor rubi, de tonalidade vermelha viva. No aroma mostra-se expressivo, com notas bem definidas de frutos do bosque, como groselha e mirtilo, acompanhadas por algum morango confitado, enquadradas por uma nota fresca, arbustiva, que acrescenta vivacidade ao perfil aromático.

Na boca apresenta-se amplo, com bom volume, taninos perfeitamente integrados, textura muito suave e uma presença aromática intensa. O final é muito equilibrado e persistente.”

*Rui Roboredo Madeira*

## BEYRA TINTO / 2025

Uvas das castas Mourisco, Rufete e Tinta Roriz [Tempranillo] / Agricultura sustentável e vinhas sem rega. / Solos argilo-xistosos e graníticos. / Altitude média: 650 m.

### CASTAS

Mourisco, Rufete, Tinta Roriz [Tempranillo].

### ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 650 metros, maioritariamente em solos argilo-xistosos e graníticos.

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

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual, vinificação resulta da combinação entre desengace total sem esmagamento e fermentação com cacho inteiro.

Fermentação em cubas de cimento e de inox com maceração suave.

### ESTÁGIO

Estágio em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

**COLHEITA**  
2025

**DENOMINAÇÃO**  
DOC BEIRA INTERIOR

**ÁLCOOL**  
12,5%

**pH** 3,74

**ACIDEZ TOTAL**  
5,37 g/dm<sup>3</sup>

**AÇÚCARES TOTAIS**  
3,8 g/dm<sup>3</sup>

**ALERGÉNICOS**  
Contém sulfitos

**EAN**  
560 9851 52118 1

