



“Vinho aromático e suave, equilíbrio entre frutos cítricos e tropicais como maracujá e manga, na boca é envolvente e de final agradável.

Ideal sozinho como aperitivo com salgados entre amigos e também com pratos de peixe, sushi, caril e carnes brancas em geral.”

Rui Robredo Madeira

RUBUS BRANCO / 2025

Vinhas Velhas Sustentáveis.

Sem Rega.

Castas Autóctones.

CASTAS

Gouveio (*Godello*), Fonte Cal, Rabigato, Síria.

ORIGEM

Uvas de vinhas velhas, em modo de produção biológico a uma altitude acima dos 700 metros. Solos xistosos com argila e veios de quartzo.

“Field blend”, onde as várias castas se encontram misturadas na vinha entre uvas brancas e tintas, onde a adaptação ao clima agreste e ao solo pobre em nutrientes é perfeita, dispensando-se a rega.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação a cerca de 16 °C em cubas de inox.

ESTÁGIO

Curto estágio sobre borras finas com ‘batonnage’ depois da fermentação.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2025

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOL
12,5%

pH 3,23

ACIDEZ TOTAL
5,86 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,1 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52452 6