



“Visualmente límpido e brilhante, com uma cor rosa muito elegante. Aroma de fruta vermelha fresca, destacando-se a framboesa e a cereja, ainda que com a presença de algumas notas florais que acrescentam complexidade ao perfil aromático.

Na boca revela-se firme, com excelente amplitude, textura e uma presença aromática bem focada. A acidez é crepitante, estruturando de forma equilibrada um vinho harmonioso e gastronómico. Termina longo e persistente.”

Rui Roboredo Madeira

RUBUS ROSÉ / 2025

Vinhas Velhas Sustentáveis.

Sem Rega.

Castas Autóctones.

CASTAS

Tinta Roriz, Rufete, Mourisco e Jaen.

ORIGEM

Uvas de vinhas velhas a uma altitude média de 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 com leveduras indígenas a cerca de 16 °C em cubas de inox.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO ROSÉ

COLHEITA
2025

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
12,5%

pH 3,51

ACIDEZ TOTAL
4,39 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,3 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52474 8

