



“Vinho de cor rubi brilhante. No nariz é expressivo e vibrante, com notas frescas de frutos do bosque, como amora e framboesa, equilibradas por uma ligeira toque arbustiva, que acrescenta complexidade aromática.

Bom volume e amplo na boca, de textura suave e boa presença aromática, com final longo e persistente.”

Rui Roboredo Madeira

RUBUS TINTO / 2024

Vinhas Velhas Sustentáveis.

Sem Rega.

Castas Autóctones.

CASTAS

Tinta Roriz [Tempranillo], Rufete, Mourisco, Tinta Amarela e Borrão [Alicante Bouschet].

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, vinificação resulta da combinação entre desengace total sem esmagamento e fermentação com cacho inteiro com longa maceração a frio pré-fermentativa. 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
2024

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
12,5%

pH 3,76

ACIDEZ TOTAL
4,92 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,0 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52453 3

