



“A baixa produtividade dos solos graníticos, em especial em modo de produção biológico, deu origem a este vinho de aroma intenso, fresco e muito elegante, com notas cítricas em harmonia com notas florais muito discretas. Na boca é muito fresco com volume proporcionado por contacto e levantamento das borras finas até ao engarrafamento. Sugiro que o beba como aperitivo, ou a acompanhar peixes grelhados, saladas com queijo fresco.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA BIOLÓGICO / BRANCO / 2023

Jovem / Estágio de 3 meses em aço inox. / Uvas biológicas das castas: Fonte Cal, Gouveio e Verdelho. / Solo granítico em altitude.

CASTAS

Fonte Cal, Gouveio, Verdelho.

ORIGEM

Uvas produzidas em modo de produção biológico em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, em solos de granito de altitude. Vinhas plantadas exclusivamente com castas autóctones, perfeitamente adaptadas ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 16 - 17°C por um período de cerca de 20 dias com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio sobre borras finas com 'batonnage' em cubas até ao engarrafamento em Janeiro.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2023

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,35

ACIDEZ TOTAL
6,23 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,2 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52167 9

