



**RUI ROBOREDO MADEIRA**  
VINHOS DO VALE DO DOURO



“A minha paixão por vinhos frescos e minerais, levou-me a selecionar em solos graníticos de baixa produtividade uvas das castas Jaen [Mencia] e Pinot Noir e vinificá-las com o mínimo de maceração de modo a que as castas pudessem exprimir todo o seu carácter, resultou num vinho de aroma muito fresco, notas minerais e frutos silvestres, final longo e elegante com taninos presentes.

Experimente-o com assados de carne, presunto ibérico e queijos curados.”

*Rui Roboredo Madeira*

## BEYRA

### BIOLÓGICO / TINTO / 2019

Vinhas não irrigadas. / Uvas biológicas. / Solo granítico em altitude. / Fermentação em cubas de cimento.

#### CASTAS

Jaen / Mencia (50%), Pinot Noir (50%).

#### ORIGEM

Uvas produzidas em modo de produção biológico em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, com solos de granito.

As vinhas estão plantadas exclusivamente com as castas Touriga Nacional e Tinta Roriz, perfeitamente adaptada ao clima rústico provocado pela altitude.

#### VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 22 - 26 °C durante 7 dias com maceração suave.

#### ESTÁGIO

Estágio em cubas de aço inox até ao engarrafamento. Para manter o carácter das castas este vinho não foi submetido a qualquer estágio em barrica (unoaked).

#### NOTAS TÉCNICAS

##### VINHO TINTO

COLHEITA  
2019

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA  
INTERIOR

ÁLCOOL  
13%

pH 3,84

ACIDEZ TOTAL  
4,62 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
2,9 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52128 0