



“Frutado cítrico e mineralidade, toranja, notas de urtigas e flores brancas, muito fresco e leve na boca, a revelar a altitude das vinhas. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Fonte Cal, Síria e Gouveio de vinhas velhas plantadas em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio Douro a uma altitude média de 700 metros.

Excelente como aperitivo, para petiscar, com peixe grelhado e marisco, com amigos.”

Rui Robredo Madeira

BEYRA BRANCO / 2023

Jovem / Estágio de 4 meses em Aço Inox / Uvas das castas Fonte Cal, Síria e Gouveio / Solos graníticos e xistosos com filões de quartzo / Altitude média 700m.

CASTAS

Fonte Cal (40%), Síria (40%), Gouveio (20%).

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

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 durante 4 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2023

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,28

ACIDEZ TOTAL
6,08 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,1 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52211 9