



“Aroma intenso e concentrado, muita complexidade, uvas de parcelas com produtividades baixas, aliada à expressão máxima da pureza de uma fermentação com leveduras indígenas e fermentação alcoólica em cubas de cimento com fermentação maloláctica em barricas usadas.

Impactante, explosão de alcaçuz / “liquorice”, frutos negros, e especiarias, em harmonia com notas muito discretas de barrica. Na boca, muito estruturado com taninos volumosos, deixa antever uma grande longevidade em garrafa, podendo ser disfrutado desde já.

Produção muito limitada e só produzido em anos de excepcional qualidade.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

GARRAFEIRA / TINTO / 2017

Uvas de Tinta Roriz e Jaen das vinhas antigas da Vermiosa. / Solos argilo-xistosos. / Altitude acima dos 800 metros. / Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa durante 36 meses.

CASTAS

90% Tinta Roriz [Tempranillo], 10% Jaen [Mencia].

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas antigas da Vermiosa, plantadas em solos argilo-xistosos, no planalto da Beira Interior na bacia hidrográfica do Rio Douro em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a uma altitude acima dos 800 metros.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace parcial e esmagamento de imediato. Fermentação natural com leveduras indígenas em cubas de cimento sem controlo da temperatura, seguido de fermentação maloláctica em barricas.

ESTÁGIO

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa durante 36 meses.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
14%

pH 3,66

ACIDEZ TOTAL
5,63 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
1,4 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52402 1

