



“Notas tropicais de maracujá e ananás em equilíbrio com notas cítricas de casca de tangerina e lima com pedra húmida. Na boca é gordo, com acidez fresca e vibrante com notas iguais às do nariz.”

*Rui Robredo Madeira*

## BEYRA GOUVEIO/ BRANCO / 2021

100% Gouveio / Altitude: 700 metros / Solo xistoso.

### CASTAS

100% Gouveio.

### ORIGEM

Vinha sem irrigação, situada na freguesia da Vermiosa a uma altitude média de 700 metros.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem do cacho inteiro sem desengace de modo a preservar todo o potencial aromático. Fermentação em cubas de aço inox entre os 16 - 18°C.

### ESTÁGIO

Estágio com agitação das borras finas “batonnage” no final da fermentação alcoólica durante dois meses seguido de breve estágio em garrafa até Março do ano seguinte à vindima.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

**COLHEITA**  
2021

**DENOMINAÇÃO**  
DOC BEIRA INTERIOR

**ÁLCOOL**  
13,5%

**pH** 3,22

**ACIDEZ TOTAL**  
6,52 g/dm<sup>3</sup>

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

**ALERGÉNICOS**  
Contém sulfitos

**EAN**  
560 9851 52310 9

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

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt  
RRM.FT.BGV.B.e1