



“Com este vinho procurei a complexidade e elegância dos vinhos brancos de altitude da Beira Interior, que só é possível encontrar a partir de uvas de vinhas muito velhas.

Aroma mineral e cítrico de toranja e frutos exóticos, equilibrado pelo estágio em barrica. Na boca é muito fresco e persistente com acidez muito viva, em harmonia com notas de barrica francesa, deixando antever grande longevidade.”

Rui Roboredo Madeira



BEYRA

GRANDE RESERVA / BRANCO / 2019

Uvas das castas Fonte Cal, Rabo de Ovelha e Síria. / Solos argilo-xistosos a uma altitude média de 750 metros. / Fermentação e estágio com agitação de borras finas em barricas usadas de Carvalho Francês.

CASTAS

Fonte Cal (60%), Síria (35%), Rabo de Ovelha (5%).

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas em solos argilo-xistosos, com idade média de 80 anos, no planalto da Beira Interior na bacia hidrográfica do Rio Douro em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a uma altitude acima dos 750 metros.

Seleção de uvas de castas autóctones - Fonte Cal, Rabo de Ovelha e Síria - perfeitamente adaptada à altitude, em percentagens variáveis em função dos anos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg. As uvas são prensadas sem esmagamento e sem desengace de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas. É feito um grande esforço para que todas as operações pré-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, sendo responsáveis pela qualidade intrínseca do futuro vinho, preservando os aromas primários.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio com agitação de borras finas em barricas usadas de carvalho francês até ao enchimento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2019

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,09

ACIDEZ TOTAL
6,81 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,8 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52374 1

