



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO



“Aroma explosivo, muito intenso, frutos silvestres e especiarias com notas intensas de alcaçuz em perfeito equilíbrio com notas discretas de barrica a tosta e baunilha. Ataque doce na boca, com grande volume, sentem-se as notas vibrantes de fruta e especiarias que sentimos no nariz, com taninos muito volumosos e suaves, com final longo e persistente. Pronto a beber.”

Rui Robredo Madeira

BEYRA GRANDE RESERVA / TINTO / 2018

Tinta Roriz [Tempranillo], Touriga Nacional e Jaen [Mencia] / Solos xistosos acima dos 750m de altitude / Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

CASTAS

Tinta Roriz / Tempranillo (80%), Touriga Nacional (10%), Jaen / Mencia (10%)

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas em solos argilo-xistosos, com idade média de 40 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.

Seleccionámos as melhores uvas de Tinta Roriz perfeitamente adaptada à altitude e em função dos anos quantidades variáveis de Touriga Nacional e Jaen completam o lote, conferindo complexidade e elegância.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 22 - 26 °C durante cerca de 7 dias com maceração suave em cubas de cimento, maceração recorrendo à clássica técnica de “delestage”, cerca de 3 a 4 por fermentação, fermentação maloláctica em barricas usadas.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2018

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
14,5%

pH 3,57

ACIDEZ TOTAL
6,23 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,1 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52286 7