



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. Ataque de boca, com grande volume, notas vibrantes de fruta e especiarias que no nariz, com taninos muito volumosos e suaves, com final longo e persistente. Grande potencial de guarda.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

GRANDE RESERVA / TINTO / 2020

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

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 espontânea com maceração suave em cubas de cimento, recorrendo à clássica técnica de “delestage”. Fermentação maloláctica em barricas usadas.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2020

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
14,5%

pH 3,66

ACIDEZ TOTAL
6,60 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,2 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52286 7