



“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 / 2021

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 betão da Borgonha.

#### 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 e ovos de betão da Borgonha.

#### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2021

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL  
15%

pH 3,78

ACIDEZ TOTAL  
5,03 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
3,8 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52286 7