



“Aroma intenso e frutado, de framboesas e cerejas maduras, em harmonia com notas muito discretas do breve estágio em barricas. Boca ampla, com taninos macios e volumosos, com final muito fresco e envolvente.”

*Rui Roboredo Madeira*

## BEYRA JAEN / TINTO / 2017

100% Jaen / Vinho Biológico / Altitude: 700 metros / Solo granítico / Estágio de 8 meses em barrica.

### CASTAS

100% Jaen.

### ORIGEM

Vinho Biológico de uvas 100% Jaen de vinhas plantadas em solos graníticos na freguesia da Vermiosa, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a uma altitude média de 700 metros.

### VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas de aço inox a uma temperatura entre os 16-17°C por um período de cerca de 20 dias.

### ESTÁGIO

Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês 2/3 e americano 1/3.

Vinho não filtrado, sujeito a criar depósito com a idade.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2017

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA  
INTERIOR

ÁLCOOL  
15%

pH 3,79

ACIDEZ TOTAL  
5,29 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
1,1 g/dm<sup>3</sup>

EAN  
560 9851 52316 1