



“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 / 2022

100% Jaen / Vinho Biológico / Altitude: 700 metros / Solo granítico / Estágio de 12 meses em ovos de cimento e barricas de carvalho francês.

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 parcial e esmagamento de imediato. Fermentação natural com leveduras indígenas em cubas de cimento sem controlo da temperatura.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em ovos de cimento (80%) e o restante lote em barricas usadas de carvalho francês (20%).
Vinho não filtrado, sujeito a criar depósito com a idade.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,7

ACIDEZ TOTAL
4,38 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,7 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52316 1