



“Aroma intenso, de carácter mineral em equilíbrio com notas florais de rosas e violetas em harmonia com aromas de casca de tangerina e toranja. Acidez e frescura com fruta dominam o paladar, muito longo e cremoso com acidez muito fresca.”

Rui Roboredo Madeira



BEYRA

MOSCATEL GALEGO BRANCO / 2023

Uvas 100% Moscatel Galego Branco de agricultura biológica de sequeiro (sem rega), provenientes da nossa vinha situada na freguesia da Vermiosa em pleno Parque Natural do Douro Internacional a 725 metros de altitude. / Uvas prensadas inteiras sem desengace. / Fermentação natural com leveduras indígenas a temperatura controlada entre 16-17 °C.

CASTAS

Moscatel Galego Branco (100%)

ORIGEM

Uvas de agricultura biológica de sequeiro (sem rega) provenientes de uma parcela da nossa vinha de solo argilo-xistos com filões de quartzo, a 725m de altitude, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, onde as noites frias ajudam a preservar todo o potencial de aromas primários da casta.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 20 Kg, prensagem suave dos cachos inteiros sem desengace, de modo a preservar ao máximo a integridade das uvas, fermentação natural com leveduras indígenas a temperatura controlada entre os 16 - 17 °C de modo a obtermos a máxima expressão da combinação casta / solo / clima.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica o vinho esteve em contacto com as borras finas, tendo as mesmas sido levantadas e agitadas durante cerca de um mês em cuba inox de modo a ganharmos cremosidade e volume de boca.

Após o engarrafamento o vinho estagiou 3 meses em garrafa.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA

2023

DENOMINAÇÃO

DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL

13%

pH 3,35

ACIDEZ TOTAL

6,71 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS

1,9 g/dm³

ALERGÉNICOS

Contém sulfitos

EAN

560 9851 52329 1