



“O respeito pelas tradições, as gentes, os costumes, os solos, a natureza e a vontade de tentar fazer um vinho com a menor intervenção possível em adega, levou-me a selecionar em vinhas velhas biológicas na freguesia da Vermiosa na Beira Interior, uvas de várias castas tintas que representassem o mais possível o lote de castas que era feito nas vinhas antigamente, que sempre tinha em consideração diversos parâmetros, como teor alcoólico, acidez, côr, estrutura, suavidade dos vinhos a obter, etc. As uvas são de vinhas que não são regadas, de modo a mais uma vez não alterar o que se fazia antigamente e as uvas serem tal como são criadas naturalmente.

Para não interferir na vinificação, este vinho foi fermentado em cubas de cimento sem controlo de temperatura e com extração mínima.

Este vinho mostra um nariz muito frutado a frutos silvestres com discreta nuance floral, nota-se a sua juventude e irreverência, paladar suave, amplo e persistente com frescura e taninos muito suaves.”

Rui Roboredo Madeira



BEYRA

NATURAL BIOLÓGICO

TINTO / 2023

Jovem / Estágio em cubas de cimento. / Uvas biológicas de um vasto lote de castas. / Solos xistosos e graníticos em altitude.

CASTAS

Lote de Mourisco, Rufete, Tinta Roriz, Borrão, Jaen, Tinta Amarela e Touriga Nacional.

ORIGEM

Uvas produzidas em modo de produção biológico em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, com solos de xisto e granito.

Vinhas velhas sem rega.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação sem controlo de temperatura com leveduras selvagens, com maceração feita à mão de modo suave.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de cimento até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO
NATURAL

COLHEITA
2023

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,78

ACIDEZ TOTAL
5,19 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,5 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52397 0