



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO



“Aroma intenso e impactante, notas vegetais doces de flor de lavanda e esteva em perfeita harmonia com aromas frutados de cerejas maduras e morangos. Notas muito discretas de barrica onde fermentou integralmente e estagiou.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

PINOT NOIR / TINTO / 2017

100% Pinot Noir / Vinho Biológico / Altitude: 700 metros / Solo xistoso / Fermentação e estágio de 12 meses em barrica (Perles).

CASTAS

100% Pinot Noir.

ORIGEM

Vinho Biológico de uvas 100% Pinot Noir de agricultura biológica sem rega, com origem na nossa vinha com solo xistoso na freguesia da Vermiosa, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a uma altitude de 700 metros.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Uvas colhidas à mão, desengace parcial e esmagamento de imediato.

Fermentação integral em barricas de 390 Lts (Perles) com leveduras indígenas sem controlo de temperatura, com posterior estágio de 12 meses nas mesmas barricas.

Este vinho não foi submetido a qualquer processo de estabilização nem filtração. Sujeito a criar depósito com a idade.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,60

ACIDEZ TOTAL
5,31 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,9 g/dm³

EAN
560 9851 52299 7