



“Muito mineral e cítrico, toranja, com ligeiro fumado, acidez vibrante com estrutura a deixar antever um bom envelhecimento em garrafa. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Fonte Cal, Síría, Verdelho e Gouveio, de vinhas plantadas exclusivamente em solos graníticos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio Douro a uma altitude média de 700 metros.

Excelente com marisco, peixes gordos, queijos de ovelha curados.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

RESERVA / BRANCO / 2023

Fermentação e estágio sobre borras finas durante 5 meses em cubas de aço inox / Uvas das castas Fonte Cal, Gouveio, Síría e Verdelho / Solos graníticos com filões de quartzo / Altitude média: 700m.

CASTAS

Fonte Cal (40%), Gouveio (25%), Síría (20%), Verdelho (15%).

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente com mais de 40 anos de idade em solos exclusivamente graníticos com muitos filões de quartzo.

Em função do ano, seleccionámos as melhores vinhas, cujas castas autóctones estão perfeitamente adaptadas ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, receção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 16 - 18 °C por um período de cerca de 20 dias com inoculação de leveduras seleccionadas.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio sobre borras finas durante 5 meses em cubas de aço inox.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2023

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,31

ACIDEZ TOTAL
6,05 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,2 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52214 0

