



“Aroma intenso de frutos vermelhos, cerejas, framboesas e morangos, com discretas nuances de frutos tropicais. Suave, com corpo médio que lhe dá uma grande aptidão gastronómica.

Sugiro só como aperitivo ou com pratos da cozinha mediterrânica em geral.”

*Rui Roboredo Madeira*

## BEYRA

### TINTA RORIZ [TEMPRANILLO] ROSÉ / 2023

Vinhas não irrigadas. / Uvas 100% Tinta Roriz de vinhas de altitude média de 750 m. / Solos xistosos.

#### CASTAS

Tinta Roriz / Tempranillo (100%).

#### ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 750 metros, maioritariamente em solos de xisto. As vinhas estão plantadas exclusivamente com a casta Tinta Roriz (Tempranillo), perfeitamente adaptada ao clima rústico provocado pela altitude.

#### VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, com contacto pelicular durante um curto período. Fermentação entre os 16 - 17°C com leveduras indígenas.

#### ESTÁGIO

Estágio durante 4 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

#### NOTAS TÉCNICAS

VINHO ROSÉ

COLHEITA  
2023

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL  
13%

pH 3,22

ACIDEZ TOTAL  
5,53g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
2,1 g/dm<sup>3</sup>

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52168 6