



“Aroma complexo, mineral, com fumado discreto, frutos de caroço, como pêssego e damasco, notas subtis de bergamota, lavanda e romã. Grande volume de boca, muito untuoso, acidez em perfeito equilíbrio com maturação, longo e harmonioso.

Rui Roboredo Madeira

BEYRA ROSÉ CUVÉE ESPECIAL / 2022

Vinhas não irrigadas. / Uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Nacional, Rufete e Pinot Noir provenientes de várias parcelas de vinhas a uma altitude média de 750m. / Solos xistosos e graníticos.

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Rufete e Pinot Noir.

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 750 metros, em solos de xisto e de granito.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, desengace e esmagamento suave, fermentação alcoólica a uma temperatura de cerca de 16°C em “perles” (barricas usadas de carvalho francês de 390 litros), seguida de estágio com agitação das borras finas até ao final de Fevereiro.

ESTÁGIO

Em “perles” com battonage até ao final de Fevereiro, seguido de estágio em garrafa.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO ROSÉ

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,24

ACIDEZ TOTAL
5,96 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,9 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52312 3