



“Notas cítricas e refrescantes de toranja, lima, casca de tangerina e maracujá. Fresco e mineral na boca com forte presença de cítricos e discreto gengibre.”

*Rui Roboredo Madeira*

## BEYRA SAUVIGNON BLANC BRANCO / 2019

100% Sauvignon Blanc / Vinho Biológico / Altitude: 750 metros / Solo xistoso

CASTAS  
100% Sauvignon Blanc.

ORIGEM  
Vinho Biológico de uvas 100% Sauvignon Blanc, de agricultura biológica sem rega, com origem numa parcela da nossa vinha de solo xistoso a 750 m de altitude, situada na freguesia da Vermiosa.

VINIFICAÇÃO  
Uvas colhidas à mão, prensagem do cacho inteiro sem desengace de modo a preservar todo o potencial aromático. Fermentação em cubas de aço inox a uma temperatura controlada entre os 16-17°C por um período de cerca de 20 dias.

ESTÁGIO  
Estágio com agitação de borras – ‘batonnage’ durante 15 dias, seguindo-se estágio em garrafa durante 3 meses.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA  
2017

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL  
13%

pH 3,23

ACIDEZ TOTAL  
6,88 g/dm<sup>3</sup>

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

ALERGÉNICOS  
Contém sulfitos

EAN  
560 9851 52303 1



**RUI ROBOREDO MADEIRA**  
VINHOS DO VALE DO DOURO

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt  
RRM.FT.BSVB.e1