



“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 / 2023

100% Sauvignon Blanc / Vinho Biológico / Altitude: 750 metros / Solo argilo-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 argilo-xistoso a 750 m de altitude, situada na freguesia da Vermiosa, em pleno Parque Natural do Douro Internacional.

### VINIFICAÇÃO

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

### ESTÁGIO

Estágio com agitação de borras – ‘batonnage’ durante 2 meses, seguindo-se estágio em garrafa durante 3 meses.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

**COLHEITA**  
2023

**DENOMINAÇÃO**  
DOC BEIRA INTERIOR

**ÁLCOOL**  
13,5%

**pH** 3,39

**ACIDEZ TOTAL**  
6,47 g/dm<sup>3</sup>

**AÇÚCARES TOTAIS**  
0,4 g/dm<sup>3</sup>

**ALERGÉNICOS**  
Contém sulfitos

**EAN**  
560 9851 52303 1