



“Aroma intenso, mineral, em equilíbrio com elegantes notas de flores brancas, aromas cítricos, toranja e lima, em conjunto com aromas de frutos com polpa. Acidez vibrante, com volume e grande potencial de envelhecimento.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA FONTE CAL / BRANCO / 2021

Uvas 100% Fonte Cal / Estágio com agitação das borras finas até ao engarrafamento no final de Janeiro, seguindo-se estágio em garrafa durante 3 meses / Solo granítico / Altitude 750m.

CASTAS

100% Fonte Cal

ORIGEM

Uvas de uma vinha plantada no planalto da Beira Interior, em solos de granito a uma altitude de 750 metros.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, esmagamento sem desengace do cacho. Fermentação em cubas de aço inox com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio com agitação das borras - “batonnage” até ao engarrafamento no final de Janeiro, seguido de 3 meses de estágio em garrafa.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2021

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,35

ACIDEZ TOTAL
6,10 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,4 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52127 3