



“Aroma intenso e impactante de grande complexidade, resultante de uma maturação excelente e baixa produtividade, aliada à expressão máxima da pureza de uma fermentação com leveduras indígenas, fermentação alcoólica em cubas de cimento, fermentação maloláctica em barricas usadas e estágio em barricas de elevada qualidade.

Pureza e elegância, perfeito equilíbrio entre frutos negros, alcaçuz e discretas notas especiadas em harmonia com aromas suaves de barrica. Muito fresco, firme e amplo na boca, com taninos firmes e volumosos.

Deixa antever uma grande longevidade em garrafa, podendo ser disfrutado desde já.

Produção muito limitada e só produzido em anos de excepcional qualidade.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

TINTA RORIZ / TINTO / 2017

Vinha da Santa Maria

100% Tinta Roriz [Tempranillo] / Altitude: 825 metros / Estágio de 12 meses em barrica.

CASTAS

100% Tinta Roriz [Tempranillo].

ORIGEM

Uvas 100% Tinta Roriz provenientes da vinha da Santa Maria na freguesia da Vermiosa, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, viticultura de sequeiro.

Solo argilo calcário a uma altitude média de 825 metros.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace parcial e esmagamento de imediato. Fermentação natural com leveduras indígenas em cubas de cimento sem controlo da temperatura,, seguido de fermentação maloláctica em barricas.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês (50%) e americano (50%).

ENGARRAFAMENTO

Março de 2019 sem filtração, pelo que poderá apresentar precipitação em garrafa ao longo do envelhecimento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
15%

pH 3,70

ACIDEZ TOTAL
5,15 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,2 g/dm³

EAN
560 985152332 1