



“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

### VINHA DA SANTA MARIA TINTA RORIZ / TINTO / 2019

Vinha única / 100% Tinta Roriz [Tempranillo] / Altitude acima dos 800 metros / Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês e ovos de cimento.

#### 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 acima dos 800 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, 50% do lote em barricas de carvalho francês e os restantes 50% em ovos de cimento.

#### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

**COLHEITA**  
2019

**DENOMINAÇÃO**  
DOC BEIRA INTERIOR

**ÁLCOOL**  
14%

**pH** 3,66

**ACIDEZ TOTAL**  
5,63 g/dm<sup>3</sup>

**AÇÚCARES TOTAIS**  
1,4 g/dm<sup>3</sup>

**ALERGÉNICOS**  
Contém sulfitos

**EAN**  
560 9851 52332 1