



“Aroma frutado com discreto mineral muito elegante, com frutos silvestres e especiarias, fresco, com fruta e persistência a marcarem o final de boca. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Tinta Roriz, Jaen e Touriga Nacional de vinhas velhas plantadas em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio Douro a uma altitude média de 700 metros.

Experimente-o com pratos de cordeiro, petiscos, queijos, pastas e cozinha mediterrânica em geral.”

Rui Roboredo Madeira



BEYRA TINTO / 2021

Vinhas não irrigadas. / Uvas das castas Tinta Roriz, Jaen e Touriga Nacional. / Solos graníticos e xistosos com filões de quartzo. / Fermentação em cubas de cimento.

CASTAS

Tinta Roriz / Tempranillo (70%), Jaen (20%), Touriga Nacional (10%).

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

Vinhas plantadas exclusivamente com castas autóctones, perfeitamente adaptadas ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 22 - 26 °C durante 7 dias com maceração suave.

ESTÁGIO

Estágio durante 1 ano em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2021

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,84

ACIDEZ TOTAL
4,59 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,2 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52118 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.BVT.e4