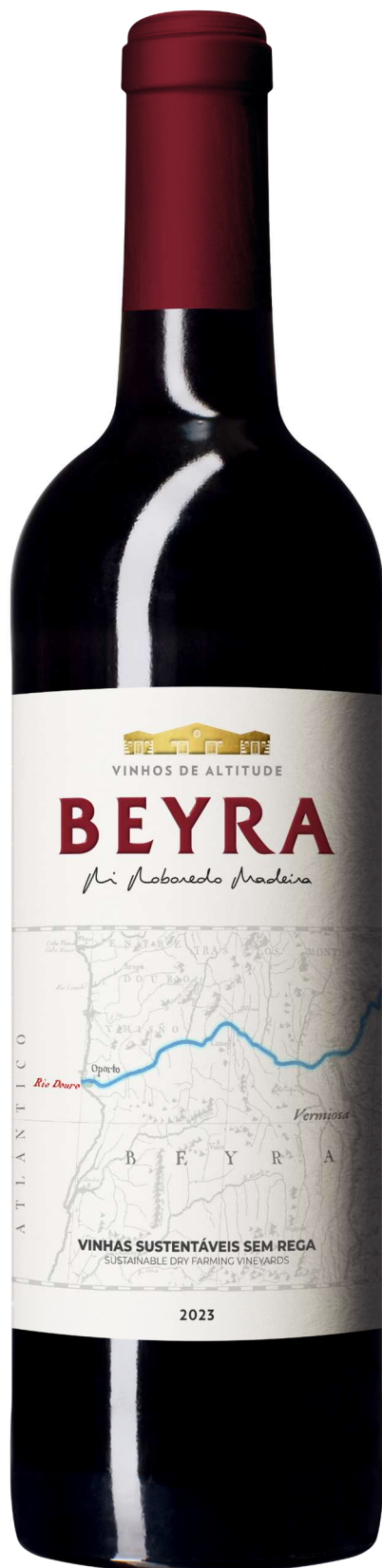




“Aroma frutado com discreto mineral muito elegante, com frutos silvestres e especiarias, fresco, com fruta e persistência a marcarem o final de boca. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Tinta Roriz, Touriga Nacional e Jaen de vinhas velhas plantadas em solos graníticos e 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 / 2023

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

### CASTAS

Tinta Roriz (70%), Touriga Nacional (20%), Jaen (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 em cubas de cimento 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**  
2023

**DENOMINAÇÃO**  
DOC BEIRA INTERIOR

**ÁLCOOL**  
13,5%

**pH** 3,84

**ACIDEZ TOTAL**  
5,04 g/dm<sup>3</sup>

**AÇÚCARES TOTAIS**  
3,7 g/dm<sup>3</sup>

**ALERGÉNICOS**  
Contém sulfitos

**EAN**  
560 9851 52118 1