



“As uvas que dão origem a este vinho são provadas nas parcelas com muita frequência antes da vindima, tentando nas vinhas velhas obter o melhor de cada casta e assim um equilíbrio entre elas.

Muito intenso e mineral, notas cítricas e florais bem integradas com os aromas provenientes da fermentação em barricas e a excelente integração da madeira, na boca é cremoso e gordo com final muito fresco e longo.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA VINHAS VELHAS / BRANCO / 2022

Uvas de vinhas velhas das castas: Fonte Cal, Rabo de Ovelha, Síria e outras / Solos argilo-xistosos a uma altitude superior a 700m com veios de quartz / Fermentação e estágio com agitação de borras finas durante cerca de seis meses em barricas de carvalho francês.

CASTAS

Fonte Cal, Rabo de Ovelha, Síria e outras típicas da Beira Interior.

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas velhas plantadas em solo argilo-xistosos em redor da aldeia da Vermiosa, a uma altitude superior a 700m.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Uvas colhidas à mão.

Fermentação e estágio com agitação de borras finas durante seis meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,25

ACIDEZ TOTAL
6,19 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,9 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52418 2

