



“As uvas que deram origem a este vinho foram vinificadas em conjunto, tive por objectivo vindimar as várias castas nas várias parcelas na altura em que pensei que o resultado seria o melhor para produzir um vinho de guarda. Grande concentração, muito fresco, o lote deu origem a um aroma muito complexo onde se conjugam harmoniosamente as notas de barrica que adicionam complexidade ao conjunto, especiarias, frutos pretos, alcaçuz e violetas em perfeita harmonia.

Complexidade, aroma muito concentrado e estruturado.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

VINHAS VELHAS / TINTO / 2021

Uvas de vinhas velhas das castas: Mourisco, Tinta Roriz, Borrão, Tinta Amarela e Rufete / Solos argilo-xistosos a uma altitude superior a 700m. / Estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

CASTAS

Mourisco, Tinta Roriz, Borrão, Tinta Amarela e Rufete.

ORIGEM

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

Uvas misturadas na vinha com predominância das castas Mourisco e Tinta Roriz, com pequenas quantidades de Borrão, Tinta Amarela e Rufete.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Uvas colhidas à mão. Fermentação natural com leveduras indígenas em cubas de cimento.

Estágio durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2021

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
14,5%

pH 3,76

ACIDEZ TOTAL
5,07 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,9 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52417 5

