



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO



“Aroma muito intenso e mineral onde se destacam as notas cítricas em perfeito equilíbrio com nuances florais de rosas. Grande volume de boca, notas cítricas marcadas por acidez vibrante e salinidade, final persistente muito fresco e longo.”

Rui Robredo Madeira

BEYRA ALTITUDE RIESLING / BRANCO / 2016

100% Riesling / Altitude: 750 metros / Solo: Xistoso com filões de quartzo.

CASTAS

Riesling (100%).

ORIGEM

Uvas 100% Riesling com origem numa parcela de vinha a 750 m de altitude, situada na freguesia da Vermiosa, na sub-região de Castelo Rodrigo, de solos xistosos com veios de quartzo.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas de aço inox, a uma temperatura entre os 16 - 17°C por um período de cerca de 20 dias com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio com agitação das borras – “batonnage” até ao engarrafamento em final de Janeiro, seguindo-se estágio em garrafa durante 5 meses na Adega.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2016

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 2,98

ACIDEZ TOTAL
7,68 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
7,0 g/dm³

EAN
560 9851 52282 9