



“Muito mineral e cítrico, toranja, com ligeiro fumado, acidez vibrante com estrutura a deixar antever um bom envelhecimento em garrafa. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Síria e Fonte Cal, de vinhas plantadas exclusivamente em solos graníticos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio Douro a uma altitude média de 725 metros.

Excelente com marisco, peixes gordos, queijos de ovelha curados.”

*Rui Roboredo Madeira*



## BEYRA

### RESERVA QUARTZ / BRANCO / 2017

Estágio de 6 meses em garrafa / Uvas das castas Síria e Fonte Cal / Solos graníticos com filões de quartzo / Altitude média: 700m.

#### CASTAS

Síria (50%), Fonte Cal (50%).

#### ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente com mais de 40 anos de idade em solos exclusivamente graníticos com muitos filões de quartzo.

Em função do ano, seleccionámos as melhores vinhas, cujas castas autóctones estão perfeitamente adaptadas ao clima rústico provocado pela altitude.

#### VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 16 - 18 °C por um período de cerca de 20 dias com inoculação de leveduras seleccionadas.

#### ESTÁGIO

Estágio em cubas de aço inox até ao engarrafamento em Março.

#### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA  
2017

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA  
INTERIOR

ÁLCOOL  
13,5%

pH 3,15

ACIDEZ TOTAL  
5,94 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
2,4 g/dm<sup>3</sup>

EAN  
560 9851 52214 0

**RUI ROBOREDO MADEIRA**  
VINHOS DO VALE DO DOURO

tel.: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt