



“Aroma frutado com discreto mineral muito elegante, em equilíbrio com notas de barrica. Frutos silvestres, especiarias, discretas notas de baunilha e tosta. Frutado e persistente, com final de boca fresco e elegante.

Experimente-o com assados de carne, presunto ibérico e queijos curados.”

Rui Roboredo Madeira



BEYRA RESERVA / TINTO / 2016

Estágio de 8 meses em barricas usadas de carvalho francês (1/3) e carvalho americano (2/3) / Uvas das castas: Tinta Roriz [Tempranillo] e Jaen [Mencia] / Solos xistosos de altitude 700m.

CASTAS

Tinta Roriz / Tempranillo (80%), Jaen / Mencia (20%).

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos de xisto. Em função do ano, selecionamos 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 22 - 26 °C durante 7 dias com maceração suave.

ESTÁGIO

Estágio durante 8 meses em barricas novas de carvalho francês 1/3 e americano 2/3.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2016

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,86

ACIDEZ TOTAL
5,46 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,4 g/dm³

EAN
560 9851 52102 0