



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



“As uvas para 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, na boca é cremoso e gordo com final muito fresco e longo. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Síria e Fonte plantadas em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio douro a uma altitude média de 700 metros.

Acompanhe-o com queijos muito intensos e gordos, açordas de peixe, peixes gordos no forno.”

*Rui Roboredo Madeira*

## BEYRA SUPERIOR / BRANCO / 2015

6 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas de vinhas velhas das castas: Síria e Fonte Cal / Solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

### 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 graníticos e xistosos com 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 a 18°C com leveduras indígenas durante 20 dias. Barricas: em 1/3 do volume foram utilizadas barricas novas de carvalho americano e francês de grão extra fino de 300 Lts.

### ESTÁGIO

Estágio sobre borras finas em barricas e em cubas até ao engarrafamento em Maio.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA  
2015

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA  
INTERIOR

ÁLCOOL  
13,5%

pH 3,18

ACIDEZ TOTAL  
6,36 g/dm<sup>3</sup>

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

EAN  
560 9851 52127 3