



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO



“Aroma frutado com discreto mineral muito elegante, com frutos silvestres e especiarias, fresco, com fruta e persistência a marcarem o final de boca. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Tinta Roriz e Touriga Nacional de vinhas velhas plantadas em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio Douro a uma altitude média de 700 metros.

Experimente-o com pratos de cordeiro, petiscos, queijos, pastas e cozinha mediterrânica em geral.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA

TINTO / 2017

Jovem / Estágio de 12 meses em aço inox / Uvas das castas Tinta Roriz (Tempranillo) e Touriga Nacional / Solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

CASTAS

Tinta Roriz / Tempranillo (75%), Touriga Nacional (25%).

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

Vinhas plantadas exclusivamente com castas autóctones, 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 1 ano em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,78

ACIDEZ TOTAL
4,71 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,6 g/dm³

EAN
560 9851 52118 1