



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO



“Este é um vinho das melhores colheitas da Beira Interior, em que a altitude em anos quentes permite combinar frescura e acidez com grande concentração.

Notas intensas de especiarias e alcaçuz da Tinta Roriz, em harmonia com a frescura e elegância da Touriga Nacional. Na boca sente-se grande concentração e estrutura. O longo estágio conferiu-lhe equilíbrio e elegância.

Grande potencial de envelhecimento.”

Rui Roboredo Madeira

RUI ROBOREDO MADEIRA BEIRA INTERIOR / TINTO / 2015

Uvas de Tinta Roriz e Touriga Nacional das vinhas antigas da Vermiosa / Solos de transição entre granito e xisto, com muitos filões de quartz / Altitude de 750 m. / Estágio em barricas novas de carvalho francês (2/3) e americano (1/3) durante 24 meses, seguindo-se 12 meses em garrafa.

CASTAS

Tinta Roriz (90%), Touriga Nacional (10%).

ORIGEM

Uvas com origem nas vinhas mais antigas da Vermiosa, plantadas a uma altitude média de 750 m, das castas Tinta Roriz e Touriga Nacional. Solos de transição entre granito e xisto, com muitos filões de quartz.

VINIFICAÇÃO

Vindima 100% manual, para pequenas caixas perfuradas. Recepção em mesa de escolha. Desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 22 - 26 °C durante 7 dias com maceração suave.

ESTÁGIO

Estágio em barricas novas de carvalho francês (2/3) e americano (1/3) durante 24 meses, seguindo-se 12 meses em garrafa.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2015

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
15%

pH 3,76

ACIDEZ TOTAL
5,1 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,6 g/dm³

EAN
560 9851 52190 7