



“Aroma fresco e vibrante, maçã, melão, pêssego e aromas cítricos em equilíbrio com notas cremosas de baunilha muito discretas. Volume e acidez a terminar num fim de boca muito longo.”

*Rui Roboredo Madeira*

## BEYRA CHARDONNAY / BRANCO / 2018

100% Chardonnay / Altitude: 650 metros / Solo xistoso / Fermentação em cubas de aço inox / Estágio com agitação de borras “batonnage” até ao engarrafamento / Estágio em garrafa durante 3 meses na Adega

### CASTAS

100% Chardonnay.

### ORIGEM

Uvas 100% Chardonnay, com origem numa parcela de vinha a 650 m de altitude, situada na freguesia de Vermiosa, na sub-região de Castelo Rodrigo, de solos xistosos.

### VINIFICAÇÃO

Unas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação em cubas de aço inox a uma temperatura entre os 16-17°C por um período de cerca de 25 dias.

### ESTÁGIO

Estágio com agitação de borras “batonnage” até ao engarrafamento no final de Abril.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA  
2018

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA  
INTERIOR

ÁLCOOL  
14%

pH 3,43

ACIDEZ TOTAL  
5,51 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
3,8 g/dm<sup>3</sup>

EAN  
560 9851 52302 4



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

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