



“Aroma explosivo, muito intenso, frutos silvestres e especiarias com notas intensas de alcaçuz em perfeito equilíbrio com notas discretas de barrica a tosta e baunilha. Ataque doce na boca, com grande volume, sentem-se as notas vibrantes de fruta e especiarias que sentimos no nariz, com taninos muito volumosos e suaves, com final longo e persistente. Pronto a beber.”

Rui Robredo Madeira

BEYRA GRANDE RESERVA / TINTO / 2017

Tinta Roriz [Tempranillo], Touriga Nacional e Jaen [Mencia] / Solos xistosos acima dos 750m de altitude / Estágio de 14 meses em barricas de carvalho americano de grão extra fino de 300 Lts.

CASTAS

Tinta Roriz / Tempranillo (80%), Touriga Nacional (10%), Jaen / Mencia (10%)

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas em solos argilo-xistosos, com idade média de 40 anos, no planalto da Beira Interior na bacia hidrográfica do Rio Douro em pleno Parque Natural do Douro Internacional, a uma altitude acima dos 750 metros.

Selecionámos as melhores uvas de Tinta Roriz perfeitamente adaptada à altitude e em função dos anos quantidades variáveis de Touriga Nacional e Jaen completam o lote, conferindo complexidade e elegância.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 22 - 26 °C durante cerca de 7 dias com maceração suave em cubas de cimento, maceração recorrendo à clássica técnica de “delestage”, cerca de 3 a 4 por fermentação, fermentação maloláctica em barricas usadas.

ESTÁGIO

Estágio de 14 meses em barricas de 300 Lts de carvalho americano de grão extra fino.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
14,5%

pH 3,66

ACIDEZ TOTAL
5,78 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,3 g/dm³

EAN
560 9851 52286 7

RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

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