



“Notas cítricas e refrescantes de toranja, lima, casca de tangerina e maracujá. Fresco e mineral na boca com forte presença de cítricos e discreto gengibre.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA SAUVIGNON BLANC BRANCO / 2017

100% Sauvignon Blanc / Vinho Biológico / Altitude: 750 metros / Solo xistoso / Estágio de 5 meses em garrafa.

CASTAS

100% Sauvignon Blanc.

ORIGEM

Vinho Biológico de uvas 100% Sauvignon Blanc, com origem numa parcela da nossa vinha a 750 m de altitude, situada na freguesia da Vermiosa, na sub-região de Castelo Rodrigo, de solos xistosos.

VINIFICAÇÃO

Uvas 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 20 dias.

ESTÁGIO

Estágio com agitação de borras – ‘batonnage’ durante 15 dias, seguindo-se estágio em garrafa durante 5 meses.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2017

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,19

ACIDEZ TOTAL
6,35 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
0,5 g/dm³

EAN
560 9851 52303 1