



“Ano intenso, mineral, levemente fumado em equilíbrio com elegantes notas de flores brancas, aromas cítricos como toranja e lima, em conjunto com árvores de fruto com polpa. Acidez vibrante, com estrutura, com grande potencial de envelhecimento.”

Rui Robredo Madeira



BEYRA SUPERIOR / BRANCO / FONTE CAL / 2018

100% Fonte Cal / Solos Graníticos / Altitude Média:750m

CASTAS

100% Fonte Cal

ORIGEM

Uvas com origem numa vinha plantada no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 750 metros.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, esmagamento de imediato. Fermentação alcoólica a 18°C com leveduras indígenas durante aproximadamente 20 dias.

ESTÁGIO

45 dias sobre borras finas depois da fermentação alcoólica, 90 dias de estágio em garrafa antes do seu lançamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2018

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,15

ACIDEZ TOTAL
6,68 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,0 g/dm³

EAN
560 9851 52127 3

RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

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