



“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 / 2017

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 (60%) e americano (40%) durante 15 meses.

### CASTAS

Tinta Roriz (Tempranillo) 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 de carvalho francês (60%) e americano (40%) durante 15 meses.

### NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA  
2017

DENOMINAÇÃO  
DOC BEIRA  
INTERIOR

ÁLCOOL  
15%

pH 3,76

ACIDEZ TOTAL  
5,1 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
4,6 g/dm<sup>3</sup>

EAN  
560 9851 52190 7

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

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