



“Aroma muito intenso e mineral onde se destacam as notas cítricas em perfeito equilíbrio com nuances florais intensas. Grande volume de boca, notas cítricas marcadas por acidez vibrante e salinidade, final persistente muito fresco e longo.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA ALTITUDE RIESLING / BRANCO / 2018

100% Riesling / Altitude: 750 metros / Solo: Xistoso com filões de quartzo.

CASTAS

Riesling (100%).

ORIGEM

Uvas 100% Riesling com origem numa parcela de vinha a 750 m de altitude, situada na freguesia da Vermiosa, na sub-região de Castelo Rodrigo, de solos xistosos com veios de quartzo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual com esmagamento do cacho inteiro de modo a preservar todo o potencial primário das uvas. Fermentação em cubas de aço inox, a uma temperatura entre os 16 - 17°C por um período de cerca de 20 dias com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio com agitação das borras – “batonnage” até ao engarrafamento em final de Janeiro de 2019, seguindo-se estágio em garrafa durante 14 meses na Adega.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2018

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA
INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 2,96

ACIDEZ TOTAL
8,33 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
9,7 g/dm³

EAN
560 9851 52282 9