



“Aroma marcadamente mineral, frutos vermelhos, groselhas e romãs. Na boca apresenta uma acidez surpreendente com grande volume a denotar a origem em altitude das uvas.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA QUARTZ / ROSÉ / 2023

Vinhas não irrigadas. / Uvas das castas Mourisco, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Rufete. / Solos graníticos com veios de quartz a uma altitude média de 750m.

CASTAS

Mourisco, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Rufete.

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 750 metros, maioritariamente com mais de 40 anos de idade em solos exclusivamente graníticos com muitos filões de quartzo.

Em função do ano, seleccionámos as melhores vinhas, cujas castas autóctones estão perfeitamente adaptadas ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato, com contacto pelicular durante um curto período. Fermentação entre os 16 - 17°C com leveduras indígenas.

ESTÁGIO

Estágio durante 4 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO ROSÉ

COLHEITA
2023

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13%

pH 3,19

ACIDEZ TOTAL
5,45 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,5 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52412 0

