



## BEYRA

VINHOS DE ALTITUDE

### BEYRA / BRANCO / 2014

Jovem / Estágio de 4 meses em Aço Inox / Uvas das castas Síria e Fonte Cal / Solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

#### ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo.

Vinhas plantadas exclusivamente com castas autóctones, perfeitamente adaptadas ao clima rústico provocado pela altitude.

#### VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 16 - 17°C por um período de cerca de 20 dias com leveduras indígenas.

#### ESTÁGIO

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

#### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA  
2014

DENOMINAÇÃO  
DOC Beira Interior

CASTAS  
Síria (50%)  
e Fonte Cal (50%).

ÁLCOOL  
12,5%

pH 3,25

ACIDEZ TOTAL  
6,7 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
7,0 g/dm<sup>3</sup>

AVIN  
364530993050 3

EAN  
5609851522119



#### NOTAS DO ENÓLOGO

Frutado cítrico e mineralidade, toranja, notas de urtigas e flores brancas, muito fresco e leve na boca, a revelar a altitude das vinhas. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Síria e Fonte Cal de vinhas velhas plantadas em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio Douro a uma altitude média de 700 metros.

Excelente como aperitivo, para petiscar, com peixe grelhado e marisco, com amigos.

*Rui Madeira*



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

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

Safra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.