



BEYRA

VINHOS DE ALTITUDE

BEYRA / SUPERIOR / BRANCO / 2012

6 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas de vinhas velhas das castas: Síria, Fonte Cal e Rabo de Ovelha. / 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 com mais de 40 anos de idade em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo. Em função do ano, seleccionamos 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. Fermentação a 18°C com leveduras indígenas durante 20 dias. Barricas: em 1/3 do volume foram utilizadas barricas novas de carvalho americano e francês de grão extra fino de 300 Lts.

ESTÁGIO

Estágio sobre borras finas em barricas e em cubas até ao engarrafamento em Maio.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2012

DENOMINAÇÃO
DOC Beira Interior

CASTAS
Síria, Fonte Cal, Rabo de Ovelha de vinhas velhas.

ÁLCOOL
13%

pH 3,25

ACIDEZ TOTAL
6,24 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
3,5 g/dm³

AVIH
7 28533111638 2

EAN
5609851521273



NOTAS DO ENÓLOGO

As uvas para este vinho são provadas nas parcelas com muita frequência antes da vindima, tentando nas vinhas velhas obter o melhor de cada casta e assim um equilíbrio entre elas. Muito intenso e mineral, notas cítricas e florais bem integradas com os aromas provenientes da fermentação em barricas, na boca é cremoso e gordo com final muito fresco e longo. A alma deste vinho está na combinação única entre uvas das castas Síria, Fonte Cal e Rabo de Ovelha de vinhas muito velhas plantadas em solos graníticos e xistosos com filões de quartzo, na bacia hidrográfica do rio douro a uma altitude média de 700 metros.

Acompanhe-o com queijos muito intensos e gordos, açordas de peixe, peixes gordos no forno

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 2012. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.