

## COVA DA BEIRA



Cova da Beira é uma região privilegiada a nível vitivinícola quer nos dias de hoje quer no passado. A história desta região revela que durante o período das invasões francesas já se produzia vinho em abundância, existindo mesmo documentos a informar Napoleão Bonaparte sobre a capacidade de exportação de vinhos da região para vários pontos do globo através do porto da Figueira da Foz. Quisemos assim manter essa tradição com foco em especial na exportação com um vinho de tradição e com vertente moderna.

## Ficha técnica

**Nota de prova**

De cor rubi, com aroma de fruta silvestre. No palato a frescura é uma constante, com estrutura e taninos polidos.

**Vinificação**

Fermentação com temperatura controlada 26°C.

**Estágio**

2 anos em cuba de inox

**Castas** Trincadeira, Rufete e Bastardo.

**Origem** Beira Interior

**Teor Alcoólico** 13% vol.

**Ac. Total** 5,3 g/L

**Ac. Volátil** 0,65 g/L

**pH** 3,62

**Açúcar residual** <2,5 g/L

**Temperatura de consumo**



**16 a 18°C**

**Capacidades**

**375 ml | 750 ml**



## Sugestões de consumo

- Acompanha bem carnes, especialmente cordeiro ou cabrito serrano bem condimentado;
- Queijos curado;
- Queijo da Serra.

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.