

BEYRA

VINHOS DE ALTITUDE



BEYRA / BIOLÓGICO / BRANCO / 2013

Jovem / Estágio de 3 meses em aço inox. / Uvas biológicas das castas: Síria, Fonte Cal, Malvasia Fina e Rabo de Ovelha. / Solo granítico em altitude.

ORIGEM

Uvas produzidas em modo de produção biológico em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, com solos de granito.

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

CICLO FISIOLÓGICO

A primeira metade do ano de 2013 foi muito chuvosa. Durante a Primavera tivemos temperaturas abaixo da média, o que atrasou o ciclo fisiológico. A partir de meados de Junho tivemos um longo período muito quente e seco, em que praticamente não choveu até final de Setembro. Apesar do 'stress' hídrico registado nas zonas mais quentes, as uvas atingiram boas maturações, com uma boa intensidade de sabor e cor.

Chuva: 350 mm / Floração: Meados de Maio / Clima: Verão moderado e seco com Inverno muito frio.

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 sobre borras finas em barricas e em cubas até ao engarrafamento em Janeiro.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2013

DENOMINAÇÃO
DOC Beira Interior

CASTAS
Síria, Fonte Cal, Malvasia Fina, Rabo de Ovelha

ÁLCOOL
12,5%

pH 3,24

ACIDEZ TOTAL
5,8 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
1,0 g/dm³

AVIN
9112116557994

EAN
560 9851 52167 9



NOTAS DO ENÓLOGO

A baixa produtividade dos solos graníticos, em especial em modo de produção biológico, deu origem a este vinho de aroma intenso, fresco e muito elegante, com notas cítricas em harmonia com notas florais muito discretas. Na boca é muito fresco com volume proporcionado por contacto e levantamento das borras finas até ao engarrafamento.

Sugiro que o beba como aperitivo, ou a acompanhar peixes grelhados, saladas com queijo fresco.

Rui Roboredo Madeira

