

BEYRA

VINHOS DE ALTITUDE



BEYRA / RESERVA / TINTO / 2012

Estágio de 8 meses em barricas usadas de carvalho francês (1/3) e carvalho americano (2/3) / Uvas das castas: Jaen (Mencia), Aragonez (Tempranillo) e Touriga Nacional / Solos xistosos de altitude.

ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos de xisto.

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

CICLO FISIOLÓGICO

No ano de 2012 foi relativamente ameno e de baixa precipitação, o que atrasou as maturações em cerca de 3 semanas, dando origem a vinhos menos alcoólicos. Tintos mais elegantes e delicados. Bom equilíbrio entre aroma, álcool e acidez.

Chuva: 450 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 22 - 26 °C durante 7 dias com maceração suave.

ESTÁGIO

Estágio durante 8 meses em barricas novas de carvalho francês 1/3 e americano 2/3.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2012

DENOMINAÇÃO
DOC Beira Interior

CASTAS
Jaen (Mencia), Tinta Roriz (Tempranillo), Touriga Nacional.

ÁLCOOL
13%

pH 3,80

ACIDEZ TOTAL
5,00 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,0 g/dm³

AVIN
9045031781901

EAN
560 9851 52102 0



NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma frutado com discreto mineral muito elegante, em equilíbrio com notas de barrica. Frutos silvestres, especiarias, discretas notas de baunilha e tosta. Frutado e persistente, com final de boca fresco e elegante.

Experimente-o com assados de carne, presunto ibérico e queijos curados.



Rui Roboredo Madeira