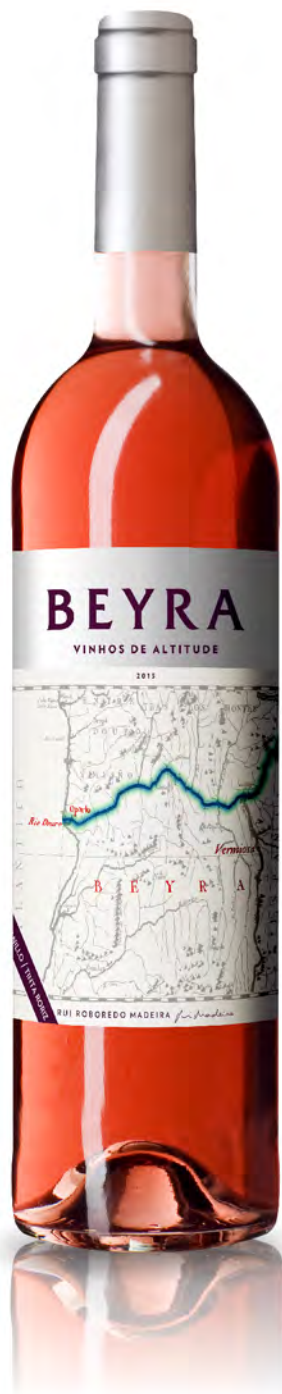


# BEYRA

VINHOS DE ALTITUDE



## BEYRA / TINTA RORIZ (TEMPRANILLO) / ROSÉ / 2013

Jovem / Estágio de 4 meses em aço inox / Uvas 100% Tinta Roriz de vinhas de altitude média de 750 m / Solos xistosos.

### ORIGEM

Uvas com origem em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, maioritariamente em solos de xisto. As vinhas estão plantadas exclusivamente com a casta Tinta Roriz (Tempranillo), perfeitamente adaptada 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, com contacto pelicular durante um curto período. Fermentação entre os 16 - 17°C com leveduras indígenas.

### ESTÁGIO

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

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA  
2013

DENOMINAÇÃO  
DOC Beira Interior

CASTAS  
Tinta Roriz (Tempranillo)

ÁLCOOL  
12,5%

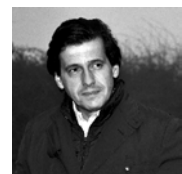
pH 3,45

ACIDEZ TOTAL  
5,4 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
7,4 g/dm<sup>3</sup>

AVIN  
4022879755894

EAN  
560 9851 52168 6



### NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma intenso de frutos vermelhos, cerejas, framboesas e morangos, com discretas nuances de frutos tropicais. Suave, com corpo médio que lhe dá uma grande aptidão gastronómica. Sugiro só como aperitivo ou com pratos da cozinha mediterrânica em geral.



*Rui Madeira*