

BIAIA

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

O VINHO

As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas características desta região e compreendem três parcelas com características próprias: vinhas da Alvandeira com terrenos Argilo-limoso; vinhas do Souto são de transição de Granito e Xisto; e nas vinhas das Lameiras são de Granito e Quartzo.

A produção biológica, o seu terroir impregnado de História, bem como o enquadramento pelos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos provenientes desta propriedade

VINIFICAÇÃO

Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. Fermentação por casta, em Inox e metade do lote estagia em barricas de carvalho francês usadas, durante 8 meses

NOTAS DE PROVA

Um vinho rico em aromas frescos de fruta vermelha (groselha e amoras) e notas vegetais de resina, caruma e esteva, de sabor rico e denso com frescura e gulosos taninos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 5,06 gr/l | **pH:** 3,83

