

BIAIA

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay, Sauvignon Blanc e Siria

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 estágio sobre borras finas com agitação das mesmas.

NOTAS DE PROVA

Um vinho fresco e mineral. Aroma com notas de citrinos (toranja) e fruta tropical (ananás). Boca com frescura e acidez e final longo e elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,8 gr/l | **pH:** 3,11

