

QUINTA DA BIAIA 750

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Tinto

CASTAS

Rufete, 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 estagia em barricas de carvalho francês, durante 12 meses

NOTAS DE PROVA

Um vinho cheio de caracter, com notas de frutos do bosque, cedro, especiarias e moka. Em prova a sua acidez combina na perfeição com o seu volume e delicados taninos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,11 gr/l | **pH:** 3,93

