



QUINTA
BIOLÓGICA

Biaia®

Vinhos de Montanha. Uma expressão natural do terroir da Beira Interior!

QUINTA DA Biaia® RESERVA Tinto 2017

País	Portugal
Região	Beira Interior – sub-região Castelo Rodrigo
Enologia	Luís Leocádio
Castas	Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (40%) e Jaen (20%)
Vinha	<p>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.</p> <p>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</p>
Ano de Colheita	2017
Vinificação	<p>Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram desengaçadas e ligeiramente esmagadas. Maceração pré-fermentativa durante 10 dias. Fermentação ao longo de 14 dias em Inox e estágio em barricas de Carvalho francês, durante 32 meses.</p>
Teor alcoólico	14,0 %
Acidez total	5,13 gr/l
Acidez volátil	0,50 gr/l
pH	3,87
Açúcares	1,0 gr/l
Extracto Seco Total	29,4 gr/l
Notas de prova	<p>Um vinho que impressiona pela sua extraordinária frescura e complexidade, com notas de frutos silvestres, pinheiro, resina, alcaçuz, café e folha de tabaco. Na boca, um vinho de estrutura muito solida, rico e fresco, com taninos sedosos.</p>
Serviço	16°c - 17°c



Domínios do Interior - Produtos Biológicos da Beira Douro

Quinta da Biaia, 6440-031 Castelo Rodrigo

NIF 514654449



+351 962 422 705

+351 963 819 916

+351 913 283 245



www.biaia.bio



geral@biaia.bio



Biaia – Quinta Biológica



Biaia – Quinta Biológica