

QUINTA DA BIAIA 750 – SÍRIA

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Branco

CASTAS

Síria

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, selecionadas da vinha da Levandeira.

ESTÁGIO

Fermentação em inox e estágio em barricas usadas de carvalho francês , sobre borras finas, durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Um vinho cheio de carácter, com notas de citrinos (lima, toranja) aliado a finas notas de fumados. Na boca evidencia muita frescura, mineralidade e uma acidez viva. Termina longo com estrutura e cremosidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 7,1 gr/l | **pH:** 3,25

