



QUINTA
BIOLÓGICA

Biaia®

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

Biaia® Branco 2019

País	Portugal
Região	Beira Interior – sub-região Castelo Rodrigo
Enologia	Luís Leocádio
Castas	Síria (80%), Fernão Pires (10%) e Arinto (10%)
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	2019
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 sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. São prensadas em prensa pneumática e o mosto resultante, em cuba de Inox, decanta a 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada de 12°C durante 30 dias e no final fez estágio de 8 meses com agitação das borras finas.</p>
Teor alcoólico	12 %
Acidez total	6,90 gr/l
Acidez volátil	0,23 gr/l
pH	3,02
Açúcares	< 0,3 gr/l
Extracto Seco Total	19 gr/l
Notas de prova	Um vinho mineral com notas de citrinos, flores brancas e ananás, de sabor persistente e muito fresco.
Serviço	10°C - 12°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