

Dois Mil Anos De Tradição Região da Beira Interior



A tradição vitivinícola da região teve origem na **época romana**.

Os romanos ao instalarem-se na **Beira Interior** criaram grandes *villae* dedicados à agricultura com **especial atenção à produção de vinho**.

As descobertas arqueológicas indicam que a região estava vocacionada para a exportação de **vinho de qualidade** para fora da região.

Região

A região da Beira Interior faz fronteira com a região do **Douro, Dão, Alentejo** e com a **Sierra de Salamanca**.

É conhecida pela sua altitude. As vinhas estão plantadas em zonas planálticas ou em encosta entre **350 e os 750 metros de altitude**, sendo a região vitivinícola mais alta de **Portugal**.



Viticultura

Atualmente, os produtores dão preferência a castas históricas e identitárias da região como a **Rufete** e a **Fonte Cal**.

Fonte Cal

É a casta **branca** com maior destaque.

A região da Beira Interior é a região onde as suas qualidades se **expressam da forma mais explícita**.

Origina **vinhos** com estrutura, cremosidade e elegância.



Rufete

É uma casta **tinta** também conhecida como o "pai dos pobres", é capaz de produzir com facilidade **5Kg por cepa**.

Embora seja uma casta que se identifica com a Beira Interior, também a encontra na região do Dão, onde é conhecida por Tinta Pinheira.

Esta casta origina **vinhos** de cor rubi, aromáticos e de acidez sedutora.



Vinhos

Geralmente, os vinhos são sofisticados e modernos.

Há **brancos** aromáticos, frescos e com grande sentido gastronómico, que dão ênfase às características das principais castas da região.

E há, também, **tintos** aromáticos, carregados de cor e com elevados níveis de teor alcoólico.

Conheça os vinhos da Beira Interior e **forme a sua opinião**.

CONHECER OS VINHOS DA BEIRA INTERIOR



Copyright © 2023 Cave Lusa, Todos os direitos reservados.

Está a receber este email porque se encontra inscrito na newsletter da Cave Lusa Unipessoal LDA. Se deseja parar de receber newsletters, carregue em [remover subscrição](#) ou em [editar subscrição](#) para alterar as suas preferências. Para esclarecimentos adicionais poderá consultar a nossa [política de privacidade](#) ou enviar um email para online@cavelusa.pt.



Seja responsável. Beba com moderação.

[View this email in your browser](#)