

# CASA DE SAIMA BAGA / PINOT NOIR

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Rosé

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

## CASTAS

Baga e Pinot Noir

## VINIFICAÇÃO

Vinificação: Maceração pelicular pré-fermentativa a baixas temperaturas. Fermentação espontânea, em cubas de inox a uma temperatura controlada de 17 C durante cerca de 15 dias.

## ESTÁGIO

Cuba de inox: 6 meses; Garrafa: 2 meses

## NOTAS DE PROVA

Tonalidade: Cor rosa com laivos salmonados, de aspeto límpido e cristalino.  
Aroma: Sóbrio de grande classe, marcam presença as notas de flores brancas, jasmim e rosas, casadas com notas de cerejeira.  
Sabor: Exuberante e fresco, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com a sua natureza frutada e floral.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5%



BAIRRADA