

CASA DE SAIMA COLHEITA BAGA DA CORGA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Baga

O VINHO

Acidez volátil: 0,38g/dm³

Açúcares redutores: 2,5g/l

Aspecto límpido

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor vermelha

Sabor: Com grande equilíbrio, apresenta-se elegante com final muito longo e autêntico segundo a sua tradição

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcário

ESTÁGIO

18 meses em tonel clássico

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12 % vol | **Acidez Total:** 6,6 g/dm³

