

# CASA DE SAIMA COLHEITA BAGA DA CORGA

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

## **CASTAS**

Baga

## **O VINHO**

Acidez volátil: 0,38g/dm<sup>3</sup>

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-calçario

## **ESTÁGIO**

18 meses em tonel clássico

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12 % vol | **Acidez Total:** 6,6 g/dm<sup>3</sup>



*Casa de Saima*



BAIRRADA