CASA DE SAIMA
COLHEITA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS
Baga e Touriga Nacional

O VINHO
Acidez volátil: 0,34 g/dm3
Aspecto límpido, cristalino
Sabor: excelente acidez em perfeito equilíbrio com um óptimo volume de boca o que transmite a este vinho um carácter muito refinado e único.
Factores de Qualidade
Clima: Mediterrânico
Solo: Argilo-calcario

ESTÁGIO
4 meses em cuba de inox e 2 meses em garrafa

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 5,7 g/dm3 | **Açucares Totais:** 2.1 g/dm3

Casa de Saima