

# CASA DE SAIMA COLHEITA

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Rosé

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

## CASTAS

Baga e Touriga Nacional

## O VINHO

Acidez volátil: 0,34 g/dm<sup>3</sup>

Aspecto límpido, cristalino

Sabor: excelente acidez em perfeito equilíbrio com um ótimo 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/dm<sup>3</sup> | **Açúcares Totais:** 2.1 g/dm<sup>3</sup>



*Casa de Saima*



BAIRRADA