

# CASA DE SAIMA COLHEITA

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

## CASTAS

Baga e Merlot

## O VINHO

Acidez volátil: 0,40 g/dm<sup>3</sup>

Aspecto límpido

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor granada

Sabor: Redondo e intenso, com fim de boca persistente.

Aptidões Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais de 7 anos

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

## ESTÁGIO

12 meses em tonel clássico

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13 % vol | **Acidez Total:** 5.84 g/dm<sup>3</sup> | **Açúcares Totais:** 3,0 g/l



*Casa de Saima*



BAIRRADA