CASA DE SAIMA
GARRAFEIRA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS
Bical, Cerceal e Maria Gomes

O VINHO
Acidez volátil: 0,51 g/l
Aspecto: límpido, cristalino
Factores de Qualidade
Clima: Mediterrânico
Solo: Argilo-calcario
Excelente acidez a combinar perfeitamente com o aroma, apresenta um final longo produzindo um vinho subtil e diferente, segundo a nobre tradição.
Tecnologia Vitícola
Tipo: Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta), com ligeira maceração pré-fermentativa
Fermentação: Em barrica de carvalho francês com batonage.
Aptidões
Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais de 10 anos

ESTÁGIO
1 ano em barrica

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 7,12 g/l | **Açucares Totais:** 2 g/l

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt