

# 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 | **Açúcares Totais:** 2 g/l



*Casa de Saima*



BAIRRADA