

CASA DE SAIMA GARRAFEIRA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS

Baga

O VINHO

Um vinho de solos argila-calcários, com forte influência marítima, é fermentado ao estilo ancestral, pisa a pé em lagares de granito usando as leveduras autoctones.

ESTÁGIO

24 meses em túneis de grandes dimensões e um ano em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Vinho não muito profundo de cor, característico da casta e do clima fresco. Apresenta notas de frutos vermelhos maduros e especiarias. Boa estrutura com densidade, com taninos de extrema finesse apresenta-se elegante com final longo e autêntico segundo a sua tradição que marca a intemporalidade deste vinho.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % vol. | **Acidez Total:** 6.29 g/l | **Açúcares Totais:** 2,6 g / l



Casa de Saima



BAIRRADA