

# CASA DE SAIMA RESERVA

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

## **CASTAS**

Baga e Touriga Nacional

## **O VINHO**

Acidez volátil: 0,52 g/dm<sup>3</sup>

Extracto seco: 30,7 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares redutores: 1,7g/l

Aspecto límpido

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor púrpura

Sabor: Macio e aveludado, apresenta-se elegante com final longo e autêntico segundo a sua tradição

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calçario

## **ESTÁGIO**

12 meses em tonel clássico

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 6,2 g/dm<sup>3</sup>



*Casa de Saima*



BAIRRADA