CASA DE SAIMA
VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS
Bical, Cerceal e Maria Gomes

VINIFICAÇÃO
Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta), com ligeira maceração pré-fermentativa Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 º c durante 3 semanas.

ESTÁGIO
4 meses em cuba de inox e 2 meses em garrafa

NOTAS DE PROVA
Aspecto: límpido, cristalino
Cor: citrina
Aroma: Delicado e elegante, combinando notas de fruta branca com notas citrinas
Sabor: Fresco e intenso, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume
de boca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,45 g/dm3 | **Açucares Totais:** 1,8 g/dm3

Casa de Saima

BAIRRADA