

# 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 ° 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/dm<sup>3</sup> | **Açúcares Totais:** 1,8 g/dm<sup>3</sup>



*Casa de Saima*



BAIRRADA