

# CASA DE SAIMA VINHAS VELHAS

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

**CASTAS**

Baga

**VINIFICAÇÃO**

Vinificação: Clássica em lagar aberto. Fermentação: Espontânea, em lagares, com temperatura controlada até aos 28 C durante 6 a 7 dias.

**ESTÁGIO**

Tonel de carvalho: 18 meses

**NOTAS DE PROVA**

Tonalidade: Rubi.

Aroma: Notas de frutos vermelhos maduros e especiarias balsâmicas.

Sabor: Redondo e intenso, com bom equilíbrio e final persistente.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 6,1 g/L | **Açúcares Totais:** 1,5 g/L



BAIRRADA