

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



Casa de Saima



BAIRRADA