# CASA DE SAIMA
# COLHEITA

**REGIÃO |** Bairrada/Beiras

**TIPO |** Rosé

**ENÓLOGO |** Paulo Nunes

**CASTAS**
Baga e Touriga Nacional

**O VINHO**
Acidez volátil: 0,34 g/dm3
Aspecto límpido, cristalino
Sabor: excelente acidez em perfeito equilíbrio com um óptimo volume de boca o que transmite a este vinho um carácter muito refinado e único.
Factores de Qualidade
Clima: Mediterrânico
Solo: Argilo-calcario

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

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**
**Álcool:** 12,5 % vol | **Acidez Total:** 5,7 g/dm3 | **Açucares Totais:** 2.1 g/dm3

Casa de Saima