

# CASA DE SAIMA GARRAFEIRA

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Baga

**O VINHO**

Um vinho de solos argila-calcários, com forte influência marítima, é fermentado ao estilo ancestral, pisa a pé em lagares de granito usando as leveduras autoctones.

**ESTÁGIO**

24 meses em túneis de grandes dimensões e um ano em garrafa.

**NOTAS DE PROVA**

Vinho não muito profundo de cor, característico da casta e do clima fresco.

Apresenta notas de frutos vermelhos maduros e especiarias.

Boa estrutura com densidade, com taninos de extrema finesse apresenta-se elegante com final longo e autêntico segundo a sua tradição que marca a intemporalidade deste vinho.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13 % vol. | **Acidez Total:** 6.29 g/l | **Açúcares Totais:** 2,6 g / l



*Casa de Saima*



BAIRRADA