

CASA DE SAIMA GRANDE RESERVA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Baga

VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica em lagar

ESTÁGIO

18 meses em tonel clássico

NOTAS DE PROVA

Aspecto: límpido

Cor: Rubi opaco de boa concentração

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor púrpura

Aroma: vinoso e elegante, casando com notas de frutos maduros um bom vegetal e balsâmico.

Sabor: 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.

Esta intervenção da adega, minimalista, permite-nos exprimir toda a plenitude de um terroir único, e o respeito por estas (extraordinárias) parcelas de vinhas velhas, onde a verdadeira essência da Bairrada se encontra.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % vol. | **Acidez Total:** 6,4 g/dm³



Casa de Saima



BAIRRADA