

CASA DE SAIMA VINHAS VELHAS

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Bical, Cerceal e Maria Gomes

VINIFICAÇÃO

Vinificação clássica de vinhos brancos (bica aberta), com ligeira maceração pré-fermentativa Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° c durante 3 semanas.

ESTÁGIO

4 meses em cuba de inox e 2 meses em garrafa

NOTAS DE PROVA

Aspecto: límpido, cristalino

Cor: citrina

Aroma: Delicado e elegante, combinando notas de fruta branca com notas citrinas

Sabor: Fresco e intenso, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume de boca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,45 g/dm³ | **Açúcares Totais:** 1,8 g/dm³



Casa de Saima



BAIRRADA