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 | **Açucares Totais:** 1,5 g/L

Casa de Saima

BAIRRADA