

CASA DE SAIMA

BAGA / PINOT NOIR

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Baga e Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Vinificação: Maceração pelicular pré-fermentativa a baixas temperaturas. Fermentação espontânea, em cubas de inox a uma temperatura controlada de 17 C durante cerca de 15 dias.

ESTÁGIO

Cuba de inox: 6 meses; Garrafa: 2 meses

NOTAS DE PROVA

Tonalidade: Cor rosa com laivos salmonados, de aspeto límpido e cristalino.
Aroma: Sóbrio de grande classe, marcam presença as notas de flores brancas, jasmim e rosas, casadas com notas de cerejeira.
Sabor: Exuberante e fresco, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com a sua natureza frutada e floral.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%

