

CASA DE SAIMA RESERVA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Paulo Nunes

CASTAS

Baga e Touriga Nacional

O VINHO

Acidez volátil: 0,52 g/dm³

Extracto seco: 30,7 g/dm³

Açúcares redutores: 1,7g/l

Aspecto límpido

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor púrpura

Sabor: Macio e aveludado, apresenta-se elegante com final longo e autêntico segundo a sua tradição

Factores de Qualidade

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcário

ESTÁGIO

12 meses em tonel clássico

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol | **Acidez Total:** 6,2 g/dm³



Casa de Saima



BAIRRADA