ATAÍDE SEMEDO
BAGA/TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Tinto

CASTAS
Baga e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
Desengace total das uvas. Fermentação em lagares abertos de pequena capacidade (4Hl) durante 6/7 dias com controle de temperatura (26/27ºC).

ESTÁGIO
6 meses em barricas de Carvalho Francês e de 4 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA
No nariz apresenta fruta vermelha, cassis e ligeiro fumado. Na boca é franco, estruturado e harmonioso com taninos elegantes e final persistente

SERVIR / DESFRUTAR
Carnes vermelhas e pratos de carnes da cozinha tradicional portuguesa bem condimentados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14%

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt