

# 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 (26/27°C).

### 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%



BAIRRADA