

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