

# ATAÍDE SEMEDO CUVÉE BRUTO

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Espumante

**CASTAS**

Bical, Cerceal, Chardonnay e Pinot Noir

**VINIFICAÇÃO**

Prensagem suave das uvas. Vinificação em cubas inox à temperatura de 17/18°C. Lotação, preparação e tiragem do vinho base na primavera de 2017 com 2ª fermentação em garrafa a temperatura de 15/16°C durante 45/60 dias.

**ESTÁGIO**

Estágio em cave 18 meses.

**NOTAS DE PROVA**

No nariz denotam-se os citrinos, leve levedura e maçã verde. Na boca a bolha é suave, sedosa e crémant. Acidez viva bem integrada, final longo e harmonioso.

**SERVI- / DESFRUTAR**

Appetizers, peixes, carnes mariscos e sobremesas.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5%

