# ATAÍDE SEMEDO MILLESIMÉ

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

#### **CASTAS**

Bical, Cerceal, Chardonnay e Pinot Noir

## **VINIFICAÇÃO**

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

## **ESTÁGIO**

Estágio em cave 24 meses.

## **NOTAS DE PROVA**

No nariz denota citrino, leve tosta e biscoito. Na boca a bolha é suave e envolvente.

Sedoso, com acidez muito bem integrada e final harmonioso e elegante.

#### **SERVIR / DESFRUTAR**

Appetizers, peixes, carnes mariscos e sobremesas.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool: 12,5%** 





