

# ATAÍDE SEMEDO RESERVA ESPECIAL

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Baga e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

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

**ESTÁGIO**

Estágio de 9 meses em bar ricas de Carvalho Francês e de 9 meses em garrafa.

**NOTAS DE PROVA**

No nariz apresenta fruta silvestre, leve resina e toques fumados. Na boca é pleno, estruturado, envolvente e capitoso, com final longo e persistente.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Chanfana, bifes com molhos, porco preto, carnes maturadas.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14%



BAIRRADA