

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