

# ATAÍDE SEMEDO RESERVA TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

esengace total das uvas. Fermentação em cubas abertas (4.000 L) durante 6/7 dias com controlo de temperatura (26 / 28°C)

**ESTÁGIO**

Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa

**NOTAS DE PROVA**

Um vinho bem estruturado com taninos suaves e um final longo

**SERVIR / DESFRUTAR**

deal para acompanhar queijos fortes, caça e carnes vermelhas, grelhadas e picantes.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14,5%



BAIRRADA