

# ATAÍDE SEMEDO RESERVA

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Bical, Cerceal e Viognier

**O VINHO**

Área de Produção: 0,8Ha

Solo: Argilo-calcário em encosta com exposição Sul-Sudoeste.

**VINIFICAÇÃO**

Maceração pelicular das uvas durante 12h. Prensagem suave e delicada.

Fermentação com temperatura controlada (17/18°C) durante 18/22dias.

Batonagem das borras finas durante 3 meses.

**NOTAS DE PROVA**

No nariz é um vinho tropical e mineral, com notas de limão e frescura.

Na boca é volumoso mas fresco, com notas cítricas, fruta de polpa branca e untuoso, com um final prolongado.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Peixes gordos, ceviche's, mariscos apimentados, pratos de peixe estruturados.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5%



BAIRRADA