

# ATAÍDE SEMEDO

## BAGA/TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Baga e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

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

**ESTÁGIO**

6 meses em barricas de Carvalho Francês e de 4 meses em garrafa.

**NOTAS DE PROVA**

No nariz apresenta fruta vermelha, cassis e ligeiro fumado. Na boca é franco, estruturado e harmonioso com taninos elegantes e final persistente

**SERVIR / DESFRUTAR**

Carnes vermelhas e pratos de carnes da cozinha tradicional portuguesa bem condimentados.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14%



BAIRRADA