

ATAÍDE SEMEDO CUVÉE BRUTO

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Espumante

CASTAS

Bical, Cerceal, Chardonnay e Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave das uvas. Vinificação em cubas inox à temperatura de 17/18°C. Lotação, preparação e tiragem do vinho base na primavera de 2017 com 2ª fermentação em garrafa a temperatura de 15/16°C durante 45/60 dias.

ESTÁGIO

Estágio em cave 18 meses.

NOTAS DE PROVA

No nariz denotam-se os citrinos, leve levedura e maçã verde. Na boca a bolha é suave, sedosa e crémant. Acidez viva bem integrada, final longo e harmonioso.

SERVIR / DESFRUTAR

Appetizers, peixes, carnes mariscos e sobremesas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5%

