

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%

