

# Ataíde Semedo tinto 2010

Produzent: Ataíde Semedo

verantwortliche(r) Önologe(n): Ataíde Semedo

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

Bairrada D.O.C.	6	0,75 L				
Baga, Touriga Nacional						

Alc.: 13,5%

5 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Ton, Kalkstein  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 6 Jahre  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: - g/L      RZ: - g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Fermentation findet in kleinen Lagares (offene Granitgärtanks mit 4000 Liter Fassungsvermögen) während der Zeit von 6-7 Tagen statt. Darauf folgen 5 Monate Ausbau in neuen Eichenholzfässern und weitere 3 Monate in der Flasche.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** dunkles leuchtendes Rot  
**Nase:** dunkle Früchte mit feiner Würznote  
**Gaumen:** rund und weich mit feinen Röstaromen  
**Passend dazu:** Gegrilltes Fleisch, Wild, Lamm  
**Trinktemperatur:** 16°C