

Ataíde Semedo Espumante Reserva bruto 2012

Produzent: Ataíde Semedo

verantwortliche(r) Önologe(n): Ataíde Semedo

Produktart: Schaumwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Bairrada D.O.C. Cerceal, Bical Chardonnay, Pinot Noir Alc.: 12,5%	6	0,75 L				

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 10 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: - g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Sanft gepresst werden die Trauben in Inox-Stahltanks bei 17-18°C vinifiziert. Die 2. Gärung in der Flasche findet im darauffolgenden Frühling (Ende März) für 45 bis 60 Tage bei 15-16°C statt. Ausbau in 24 monatiger Flaschengärung auf dem Rüttelpult.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Pastellgelb
Nase: etwas Zitrus und Bisquit
Gaumen: Typisches Bouquet von Bisquit, dezente Frucht, feine Perlage
Passend dazu: -
Trinktemperatur: 07°-08° C

