

# Ataíde Semedo Espumante bruto 2013

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. 8 Jahre  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: - g/L      RZ: - g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - 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 statt. Die anschließende Reifeperiode beträgt 12 Monate im Keller.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** helles Pastellgelb  
**Nase:** etwas Zitrus und Bisquit  
**Gaumen:** herrlich angenehme und frische Frucht mit Länge und viel Eleganz  
**Passend dazu:** Als Aperitif zusammen mit kleinen Häppchen (z.B. Lachs, Meeresfrüchte)  
**Trinktemperatur:** 07°-08° C

