## ATAÍDE DA COSTA MARTINS SEMEDO UNIP., LDA. RUA VALE DO JUNCO, 9 R/C DTO 3770-304 OLIVEIRA DO BAIRRO

## FICHA TÉCNICA

## ESPUMANTE BAIRRADA CUVÉE BRUTO 2022

Àrea de produção – 2 ha (uma só parcela)

Solo - Argilo-calcário em encosta com exposição sul-sudoeste

Castas - Cerceal 40%, Bical 40%, Pinot Noir 10%,

Chardonnay 10%

Idade da vinha - 20 anos

Vinificação - Prensagem suave das uvas. Vinificação em cubas inox à temp.

de 17/18°C. Lotação, preparação e tiragem do vinho base na

Primavera de 2023 (Março) com 2ª fermentação em garrafa a temperatura de 15/16°C durante 45/60 dias.

Estágio em cave 11 meses.

Quantidade - 7.000 garrafas