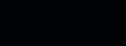




As uvas tintas são fermentadas em lagares tradicionais abertos de pequena capacidade (3.000 litros) com controlo de temperatura (26/27°C) durante 5/7 dias. Posteriormente os vinhos estagiaram 4 meses em barricas de carvalho francês, sendo engarrafados no ano seguinte à sua produção, plenos de juventude. Nos vinhos tintos, Ataíde Semedo pretende carácter, robustez, complexidade, sobriedade, com um toque final de tradição e defesa das características únicas das castas.

*The red grapes are fermented during 5/7 days in traditional open pressing tanks of small dimension (3000 litres) with temperature controlled at 26/27 degrees. They are then aged during 4 months in casks of French oak. The wine is bottled the year after its production, maintaining its youth and vigour. In his red wines, Ataíde Semedo demands character, robustness, complexity, and sobriety with a final touch that respects the unique characteristics of the grape varieties.*

ATAÍDE C M SEMEDO UNIP. LDA.  
3780 - 101 Anadia - Portugal  
Email: [ataidesemedo@hotmail.com](mailto:ataidesemedo@hotmail.com)



As uvas brancas são transportadas em recipientes de pequena capacidade (18kgs), para manter a sua integridade. São prensadas com suavidade e seguidamente o mosto é fermentado em pequenas cubas inox, com controle de temperatura, durante 22/30 dias. Na Primavera seguinte, procede-se à espumantização do vinho base pelo método clássico (champagnês), fermentação, aqüagem para um mínimo de nove meses em garrafa. Nos espumantes Ataíde Semedo pretende elegância, subtileza, cremosidade, nobreza e agradabilidade plena.

*The white grapes are transported in small containers (18kg) to the winery in order to maintain their constitution. There they are gently pressed and the must is fermented in small steel tanks at controlled temperature during 22/30 days. In the following Spring, natural gasification takes place using the classic method associated with Champagne, followed by fermentation, aging for a minimum of 9 months in bottle and finally commercialization of the finished sparkling wine. In his sparkling wines, Ataíde Semedo demands elegance, subtlety, creaminess, nobility and total satisfaction for the drinker.*

ATAÍDE SEMEDO ingressou no mundo dos vinhos em 1978, tendo iniciado a sua actividade nas Caves do Solar de S. Domingos (laços familiares), tendo aí dividido o seu trabalho pelas áreas comercial e enológica.

Em 1987 adquiriu a Quinta da Rigodeira/Quinta da Dôna, nessa data com 7 ha, tendo criado desde o início um conceito diferente e mais irreverente do vinho, sem romper definitivamente com a tradição e castas da região.

Durante esse período obteve vários prémios e medalhas, entre os quais:

#### VINHO BRANCO BAIRRADA

1º Prémio da Confraria dos Enófilos da Bairrada em 1987, 1990, 1992 e 1995.

#### VINHO TINTO BAIRRADA

1º Prémio do Concurso Nacional do IVV com a colheita de 1990. Concurso da Confraria dos Enófilos da Bairrada com as colheitas de 1991, 1994 e 1997. Concurso da Comissão Vitivinícola da Bairrada com a colheita de 1998.

Em 2002, Ataíde Semedo vendeu a Quinta da Rigodeira/Quinta da Dôna, nessa altura com 25 hectares e imediatamente materializou um antigo sonho, num projecto para produção de vinhos de excelência, com a aquisição de uma vinha, que havia vários anos cobiçava, pela sua localização e solo.

Neste projecto, Ataíde Semedo assume uma visão pragmática e não fundamentalista, mas sempre fiel à tradição e arte do que melhor se cria e produz na Região Demarcada da Bairrada.



A sua vinha é constituída por uma mancha única com 5 ha e está implantada em encosta suave com exposição sul-sudoeste.

O solo argilo-calcário de profundidade média (0,90-1,10 m), assenta sobre uma plataforma calcária, ideal para reserva e disponibilidade hídrica das videiras.

Após uma criteriosa análise do solo, Ataíde Semedo conciliou o potencial do mesmo com uma selecção rigorosa dos porta-enxertos mais adequados às castas instaladas, sempre demandando a obtenção de uvas de superior qualidade, que possam expressar nos vinhos elaborados o perfil e excelência do “terroir”.

A mobilização do solo é efectuada apenas 1 vez/ano, para controlar a sua erosão e alteração da estrutura.



O combate às infestantes do solo é efectuado mecânicamente e manualmente (e não quimicamente) para evitar a sua degradação e eventual absorção pelas videiras de produtos nocivos. Os tratamentos contra doenças e parasitas da videira são restringidos ao mínimo absolutamente necessário, para evitar toxicidades e resistências nas plantas. Tudo isto numa busca constante de obtenção de uvas de óptima qualidade e consequentemente de vinhos mais puros e naturais. A vinha é composta por 2,7 ha com encepamento tinto para produção de vinhos de superior qualidade, distribuído pelas castas Baga (55%), Touriga Nacional (35%), Syrah (10%) e 2,3 ha com encepamento branco para produção de espumantes únicos, distribuído pelas castas Cerceal (35%), Bical (35%), Chardonnay (10%), Pinot Noir (20%).



ATAÍDE SEMEDO entered the wineWorld in 1978, at the Caves de S. Domingos, where he divided his time between winemaking and sales. In 1987 he acquired the Quinta da Rigodeira/Quinta da Dôna, which had 7 hectares at the time, and created there, right from the outset, a different and irreverent concept of wine, without breaking with tradition and without straying from the restraints of regional grape varieties.

During this period he was awarded several prizes, including:

#### WHITEWINE BAIRRADA

1st. prize of the Wine Brotherhood of Bairrada in 1987, 1990, 1992 e 1995.

#### REDWINE BAIRRADA

1st. Prize in the National Concourse of the IVV (Wine and Vine Institute) in 1990, the Concourse of the Wine Brotherhood of Bairrada with his 1991, 1994 and 1997 harvests, Concourse of the Winemakers Commission of Bairrada.

In 2002, Ataíde Semedo sold the Quinta da Rigodeira / Quinta da Dôna, which he had grown to 25 hectares and immediately set out to realise an old dream, to produce wines of excellence, by buying a vineyard that he had had his eye on for years because of its special soil and location.

In this project, Ataíde Semedo has assumed a pragmatic rather than fundamentalist attitude to winemaking, but has remained loyal to the tradition and art of the best that is grown and produced in the Designated Region of Bairrada.

A single plot of 5 hectares comprising a gentle SouthWest facing slope constitutes his vineyard.

The soil is a limestone – clay mixture of moderate depth (0,90 to 1,10 metres), under which is a limestone base, ideal for the water retention that is essential for the vines.

After a careful analysis of the soil, Ataíde Semedo made a rigorous selection of the most suitable rootstock for the selected varieties, to ensure the



production of superior quality grapes, in order to reproduce a level of excellence associated with the “terroir”.

The soil is turned only once a year, in order to control erosion and to avoid any structural alteration.

Infestations are combated manually (not chemically) to avoid any deterioration of the vines and to obviate any absorption of foreign elements.

Treatments against blights and parasites are restricted to the absolutely necessary, to avoid any accumulation of toxicity in the plants.

All this in a constant search for grapes of optimal quality and, consequently, the most pure and natural wines.

The vineyard comprises 2,7 hectares with grafting of reds for the production of superior quality wine, divided between Baga (55%), Touriga Nacional (35%), Syrah (10%) and 2,3 hectares with grafting of whites for the production of unique sparkling wine, divided between Cerceal (35%), Bical (35%), Chardonnay (10%) and Pinot Noir (20%) grape varieties.

