

# ALIANÇA BAGA BAIRRADA RESERVA BRUTO

## ESPUMANTE 2019



DOC BAIRRADA



8°C - 10°C



Baga (100%)



Argilo-Calcário



Mínimo 18 meses



75cl



Caixa 3uni.  
Peso da Caixa: 5,10 kg  
Dimensões: 0,322 x 0,227 x 0,085 m  
Volume: 0,006 m3



Francisco Antunes

### PERFIL

A fim de garantirmos o perfil desejado iniciámos em 2020 a plantação de uma nova vinha ( desde já 14 de 40 ha no total) em Sangalhos destinada a produzir uvas para a elaboração exclusiva de vinhos base de espumante.

Pensamos que com esta nova plantação garantiremos a produção de uvas com as características necessárias e suficientes para assegurar a globalidade do projecto de espumantes de Aliança Vinhos de Portugal.

Vinho frutado com ligeira evolução sobre borras, evidenciando complexidade e persistência.

As características deste espumante permitem o seu consumo tanto como aperitivo ou acompanhante do prato principal, ressaltando a sua enorme gastronomicidade.

### NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido. Aroma frutado, complexo e intenso. Na boca revela notas de frutos maduros. Acidez equilibrada, suave e cremosa com grande persistência no final.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,6

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,5

PH: 3,15

SO<sub>2</sub>: 77

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,5

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

Sugerimos o seu consumo como aperitivo, acompanhando entradas ou qualquer prato de peixe ou carne.

Logicamente é um espumante de eleição para acompanhar o Leitão à Bairrada.

### HISTÓRIA

É o primeiro espumante Aliança branco de tinto a ser exclusivamente elaborado com uvas tintas da casta Baga – Blanc de Noir. Pretendemos com este espumante dar o merecido ênfase à casta Baga, a mais tradicional das variedades tintas da região da Bairrada, mostrando toda a multiplicidade de capacidades enológicas desta variedade de uva. Da colheita de 2019 foram 'tiradas' – 144.411 garrafas. O volume de garrafas 'tiradas' tem vindo a aumentar de modo a garantirmos um estágio mínimo 'sur lies' de 18 meses mínimo, sendo nosso objectivo conseguirmos atingir os 24 meses.

Revisto em 02/11/2021



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,  
Vila Nogueira de Azeitão  
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt