

# ALIANÇA BAGA BAIRRADA RESERVA BRUT NATURE ROSÉ ESPUMANTE 2022



DOC BAGA BAIRRADA



12,5  
%vol

6°C - 8°C



Baga (100%)



Arenosos



18 meses em garrafa antes do  
dégorgement.



75cl



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



Francisco Antunes

## PERFIL

Vinho espumante rosé bruto elaborado exclusivamente a partir de uvas de Baga (principal casta tinta da Bairrada) que em terroir específico se adapta perfeitamente à produção de vinhos base para espumante.

É um vinho frutado, com acidez equilibrada e com um volume de boca que o torna envolvente e persistente. A leveza e frescura que o caracteriza torna-o ideal para os seus momentos de convívio, assim como um perfeito acompanhamento de pratos à base de peixes, mariscos ou pastas.

Desta colheita de 2022 foram engarrafadas 65300 garrafas em Maio de 2023. Iniciámos a sua comercialização em Novembro de 2024 após 18 meses de estágio sur lies.

## NOTAS DE PROVA

Cor salmão. Frutado com aromas a frutos vermelhos onde predominam a amora e o morango. Na boca revela frescura e uma suavidade persistente e grande elegância.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,6

PH: 3,05

SO<sub>2</sub>: 76

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,8

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

## GASTRONOMIA

Recomendamos o seu consumo como aperitivo, em momentos de convívio, ou acompanhando pratos de peixe, marisco ou pastas.

## HISTÓRIA

Em 2013 foi lançado pela CVB o projeto Baga Bairrada (versões branco de tinto e rosado) ao qual a Aliança aderiu produzindo logo nesse ano cerca de 64000 garrafas de espumante branco sustentado a 100% em uvas da casta Baga. Ficou no nosso espírito a produção de um espumante rosé igualmente elaborado exclusivamente com esta variedade, o que veio a acontecer logo na colheita de 2014.

Revisto em 23/09/2024



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