

ALIANÇA BAIRRADA RESERVA BRANCO 2024



DOC BAIRRADA



10°C - 12°C



Bical (50%),
Maria-Gomes (50%)



Argilo-calcário



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,09 kg
Dimensões 0.235 x 0.151x 0.322 m
Volume: 0,011 m3



Francisco Antunes

PERFIL

O Aliança Bairrada Reserva é elaborado com as variedades clássicas regionais Bical e Maria-Gomes, que são as castas brancas mais comuns da região da Bairrada. O ano agrícola de 2024 decorreu algo desequilibrado com grandes períodos com pluviosidade muito tendo-se temido por algum stress hídrico das plantas. O final do Verão decorreu com temperaturas amenas mas com ausência de precipitação, que salvaguardou os aromas e sabores das uvas brancas. As características do ano conduziram a vinhos aromáticos e com muita frescura e elegância. Durante a vinificação, existe uma maceração pelicular durante 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se apenas o mosto lágrima mais puro.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálida com reflexos esverdeados. No aroma é frutado com nuances de frutos tropicais e notas limonadas. Na boca é fresco, intenso e complexo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,9

PH: 3,11

SO₂: 102

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,8

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.

HISTÓRIA

O Aliança Bairrada Reserva branco foi um vinho criado em 1984 em homenagem a um dos fundadores da Aliança, Ângelo Neves, que na sua época foi um dos mais importantes enólogos da casa.

Revisto em 29/05/2025



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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