

ALIANÇA PARTICULAR - VINHA DA RIGODEIRA

BAIRRADA RESERVA BRUT NATURE 2022

Vinha da Rigodeira - Field Blend



Chardonnay (50%)
Baga (30%)
Pinot Noir (20%)



Argilo-Calcário



Mínimo 36 meses



75cl | 1500cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 9.43
Dimensões: 0.277 x 0.186 x 0.328m
Volume: 0.017 m3



Francisco Antunes | Magda Costa

HISTÓRIA

É um retorno ao passado na história dos espumantes da Aliança.

Após a plantação da 1ª vinha da Bairrada exclusivamente pensada e executada para produzir vinhos base para espumante em 2020, com as três castas que sustentam toda a gama de espumantes DOC Bairrada da Aliança – Baga, Chardonnay e Pinot Noir – decidimos recriar um espumante carismático que brilhou no nosso portfólio – o **Aliança Particular**.

Enriquecemos este vinho com 2 conceitos: a afectação a uma vinha em particular – **Vinha da Rigodeira** e uma noção de lote das castas existentes na vinha – **Field Blend**.

PERFIL

Utilizando um lote das 3 castas existentes na vinha da Rigodeira e conjugando-as consoante as suas características cada ano e sem estar sujeito a percentagens pré-definidas, usufruindo de uma total liberdade criativa, criámos um espumante que brilhará alto na linha de espumantes **ALIANÇA**.

Com 36 meses em garrafa sobre as borras da segunda fermentação antes do degorgement, evidencia a fruta e volume da casta Baga, a frescura do Chardonnay e a cremosidade do Pinot Noir mostrando toda a complexidade aromática e gustativa e persistência resultantes do estágio em cave.

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

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor amarela com nuances esverdeadas e aroma complexo com notas de frutos de polpa branca muito atractivos que incluem notas de pera e pêssego.

Na boca é um espumante vibrante, com muita cremosidade com bastante energia, revelando uma bela frescura no final.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12.5

ACIDEZ TOTAL (G/L AT): 5,6

PH: 3,04

SO2:

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,2

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Sugerimos o seu consumo como aperitivo, acompanhando entradas ou qualquer prato de peixe ou carnes brancas. É um espumante de eleição para acompanhar o Leitão à Bairrada.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



PRÉMIOS:



Fórum de Enólogos
Medalha de Ouro

Revisto em 20/04/2026



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