

ALIANÇA BAIRRADA RESERVA BRANCO 2021



DOC BAIRRADA



13,0
%vol

10°C - 12°C



Maria Gomes (50%) e
Bical (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 ano agrícola de 2021 decorreu de forma equilibrada embora com pluviosidade algo reduzida nunca existiram perspectivas de seca que conduziu a stress hídrico das plantas. O Verão decorreu com temperaturas amenas mas com ausência de precipitação, que salvaguardou os aromas e sabores das uvas brancas. No entanto, alguma precipitação tardia já perto da colheita obrigou a uma selecção muito criteriosa das uvas o que se reflectiu na qualidade excepcional dos vinhos brancos desta colheita.

O Aliança Bairrada Reserva Branco 2021 é elaborado a partir de uvas das castas Maria Gomes e Bical que são as castas brancas mais comuns da região da Bairrada. 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 pálido 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): 5,5

PH: 3,18

SO₂: 90

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6

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 também exerceu a função de enólogo durante a sua estada na Aliança.

Revisto em 15/03/2022



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