

ALIANÇA GRANDE RESERVA BRUTO

2016



D.O.C. BAIRRADA



12,5
%vol



8°C - 10°C



Chardonnay e Baga



Argilo-Calcários



Mínimo 3 anos



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,42 kg
Dimensões 0,325 x 0,105 x 0,315 m
Volume: 0,011 m3



Francisco Antunes

PERFIL

Produzido a partir da mais emblemática variedade da Bairrada, a tinta Baga, e da mais notável casta branca de origem francesa, a Chardonnay. A Baga traz a este espumante a estrutura e a persistência e a Chardonnay contribui com a complexidade e requinte de aromas e sabores.

O estágio pré engarrafamento e os 39 meses sur lies harmonizaram este conjunto que, sobre tudo, pretende ser uma referência não só nos espumantes DOC Bairrada mas a nível Nacional.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido. Mostra uma fruta branca muito delicada e elegante, apontamentos com suaves nuances amanteigadas e de tosta oriundos do estágio prolongado. A bolha é finíssima, desfazendo-se na boca, o corpo cheio, num equilíbrio ácido perfeito, com um resultado amplo, requintado, cheio de classe.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,6

ACIDEZ TOTAL (g/L AT): 5,0

PH: 3,10

SO₂: 65

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/L): 0,6

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Apreciando-se a solo, como requintado espumante que é, acompanha muito bem iguarias delicadas, como ostras, salmão fumado, ou peixes magros com molho de manteiga.

HISTÓRIA

Fundada em 1927, em Sangalhos, na Bairrada, a Aliança esteve desde sempre associada à produção de espumantes de qualidade superior. Com o Aliança Grande Reserva, nascido na colheita de 2004, pretendeu-se dignificar esta história ímpar com um espumante de primeira linha e de estágio bastante prolongado. Um objectivo plenamente alcançado.

Revisto em 02/12/2021



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