

ALIANÇA RESERVA TINTO BRUTO

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE



16°C - 18°C



Baga e Tinta Roriz



N/A



24 meses em garrafa antes do
dégorgement.



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 4,75 kg
Dimensões 0,323 x 0,227 x 0,085 m
Volume: 0,006 m3



Magda Costa
Francisco Antunes

PERFIL

Vinho Espumante produzido através das castas Baga e Tinta Roriz. Frutado, vinoso com o equilíbrio certo para o tornar um acompanhante indispensável para a gastronomia tradicional portuguesa em pratos tão variados como o leitão à Bairrada, os rojões de porco com sarrabulho, a lampreia e nunca esquecendo as sardinhas assadas.

NOTAS DE PROVA

Cor retinta. Aroma intensamente frutado e vinoso. Na boca é persistente, macio e ligeiramente ácido, conferindo-lhe uma grande frescura no final de boca.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

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

PH: 3,32

SO 2: 64

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 7,0

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Sugerimos o seu consumo acompanhando o leitão à Bairrada, os rojões de porco com sarrabulho, a lampreia e nunca esquecendo as sardinhas assadas.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

No início da década de 50, o Sr. Henry de Renaudin, reputado enólogo francês da cidade de Beaune, consultor da nossa empresa, verificou que os vinhos desta região tinham um excelente potencial para a produção de espumante tinto, tais como os da sua. A tradição de um vinho essencialmente gastronómico, que adquire as suas características pela criteriosa escolha dos vinhos base para espumantizar, bem aos obrigatórios 24 meses de estágio em cave 'sur lies'.

Revisto em 01/07/2026



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