

ALIANÇA BAGA BAIRRADA RESERVA BRUTO

ESPUMANTE 2019



DOC BAIRRADA



Baga (100%)



Argilo-Calcário



Mínimo 18 meses em garrafa



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,10 kg
Dimensões: 0,322 x 0,227 x 0,085 m
Volume: 0,006 m³



Francisco Antunes

PERFIL

Com pelo menos 18 meses de estágio em garrafa sobre as borras da segunda fermentação, antes do degorgement, evidência a fruta e volume da casta Baga e toda a complexidade, cremosidade e persistência do estágio em cave.

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

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor amarelo pálida e aromas bastante atractivos que incluem notas de citrinos, maçã verde e massa de pão. Na boca é um espumante vibrante, com bastante energia, revelando uma bela frescura no final.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL): 12,6

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

PH: 3,15

SO₂: 77

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,5

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Sugerimos o seu consumo como aperitivo, acompanhando entradas ou qualquer prato de peixe ou carne.

Logicamente é um espumante de eleição para acompanhar o Leitão à Bairrada.

HISTÓRIA

É a primeira referência de espumante Aliança “blanc de noirs” a ser exclusivamente elaborado com uvas tintas da casta Baga. Pretende-se com este espumante dar o merecido ênfase à uva Baga, a mais tradicional das variedades tintas da região da Bairrada, mostrando toda a sua versatilidade e adaptabilidade para a elaboração de diversos tipos e perfis de vinho.

Revisto em 02/11/2021



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

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

bacalhoa.pt