

ALIANÇA BAGA BAIRRADA RESERVA BRUT NATURE ESPUMANTE 2021



DOC BAIRRADA



8°C - 10°C



Baga (100%)



Argilo-Calcário



Mínimo 18 meses



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 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 pálido 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.): 12,5

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

PH: 3,09

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,6

ALERGÉNEOS: 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.

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 26/09/2023



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