

# ALIANÇA BAIRRADA RESERVA

## TINTO 2022



DOC BAIRRADA



13,0  
%vol

16°C - 18°C



Baga (80%),  
Tinta Roriz (10%),  
Touriga Nacional (10%)



Argilo Calcário



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,09 kg  
Dimensões 0,235 x 0,151 x 0,322 m  
Volume: 0,011 m3



Francisco Antunes

### PERFIL

O ano de 2022 foi um ano normal mas claramente marcado pelos períodos de chuva irregulares mas constantes que condicionaram a produção de uvas. Um final de maturação lento e demorado, claramente atrasado temporalmente caracterizaram esta vindima como tardia.

Mesmo assim pensamos ter conseguido produzir um vinho com características que muito agradam ao consumidor – Aroma frutado, frescura e complexidade num vinho muito agradável, gastronómico e perfeitamente bebível com esta tenra idade.

Uvas vinificadas com desengace total; maceradas durante 5 dias a frio. A fermentação dura cerca de 6 dias. Fermentação maloláctica completa. Vinho elaborado com uvas da casta Baga, Touriga Nacional e Tinta Roriz selecionadas nas nossas melhores vinhas da região da Bairrada.

### NOTAS DE PROVA

Cor violeta, aroma intenso e complexo com notas de frutos vermelhos bem maduros. Na boca é fresco e frutado, macio e persistente e muito gastronómico.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

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

PH: 3,62

SO<sub>2</sub>: 126

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 3,3

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

Ideal com carnes grelhadas, caldeiradas de carne e cabrito.

### HISTÓRIA

O Aliança Bairrada Reserva Tinto 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 25/03/2024



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