

# ALIANÇA GRANDE RESERVA BRUT NATURE 2018



D.O.C. BAIRRADA



12,5  
%vol



8°C - 10°C



Chardonnay e Baga



Argilo-Calcários



Mínimo 4 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 das castas Baga e Chardonnay. A variedade Chardonnay contribui com a sua complexidade aromática e a Baga com a estrutura e persistência de um *blanc de noir*.

O estágio pré engarrafamento de 43 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. Notas aromáticas frutadas conjugadas com suaves nuances amanteigadas e de tosta.

Na boca é fresco, volumoso com uma mousse impressionante. Acaba fresco e com grande persistência.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/L AT): 6,0

PH: 3,10

SO<sub>2</sub>: 54

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/L): 0,6

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

## GASTRONOMIA

Per si, com peixe assado no forno.

## HISTÓRIA

Pretendeu-se elaborar um espumante de topo, com grande capacidade de evolução em garrafa e que se guindasse imediatamente para o nível do melhor que se produz em Portugal. Nesse sentido, desde a colheita de 2012, o vinho base estagia em cuba a baixa temperatura durante cerca de 7 meses sendo apenas 'tirado' em Abril do ano seguinte. Para nós este estágio permitiu alcançar uma harmonia no vinho que conduziu a este resultado final que nos agrada enormemente. 3450 garrafas produzidas. Único dégorgement : Totalidade das garrafas Novembro de 2022.

Revisto em 24/05/2023



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