

ALIANÇA BAIRRADA RESERVA

TINTO 2023



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 2023 foi um ano quente, com reduzida pluviosidade o que conduziu naturalmente a uma vindima adiantada no tempo. 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): 5,48

PH: 3,44

SO₂: 97

AÇÚCAR RESIDUAL 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 04/02/2025



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