

ALIANÇA BAGA BAIRRADA RESERVA BRUTO ESPUMANTE 2018



DOC BAIRRADA



12,5
%vol



8°C - 10°C



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

Vinho frutado com ligeira evolução sobre borras, evidenciando complexidade e persistência.

As características deste espumante permitem o seu consumo tanto como aperitivo ou acompanhante do prato principal, ressaltando a sua enorme gastronómica.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido. Aroma frutado, complexo e intenso. Na boca revela notas de frutos maduros. Acidez equilibrada, suave e cremosa com grande persistência no final.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

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

PH: 3,10

SO₂: 58

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 o primeiro espumante Aliança branco de tinto a ser exclusivamente elaborado com uvas tintas da casta Baga – Blanc de Noir.

Pretendemos com este espumante dar o merecido ênfase à casta Baga, a mais tradicional das variedades tintas da região da Bairrada, mostrando toda a multiplicidade de capacidades enológicas desta variedade de uva.

Da colheita de 2018 foram 'tiradas' - 84450 garrafas

Revisto em 07/10/2021



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