

ALIANÇA BAGA CLÁSSICO 2016



DOC BAIRRADA



13,0
%vol

16°C - 18°C

Baga (100%)

Argilo-Calcário

14 meses em barricas novas de carvalho francês

75cl

Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 8,67 kg
Dimensões 0,264 x 0,175 x 0,319 m
Volume: 0,015 m³

Francisco Antunes

PERFIL

Aliança Baga nasce num terroir ideal para a casta Baga (solos argilo-calcários e exposição a Poente). Na colheita de 2016 conseguiu-se uma maturação lenta, e apesar de alguma precipitação durante a época de início de vindima conseguimos obter uma fruta bem madura e saudável. Seguiu-se a uma vinificação tradicional com maceração pré fermentativa a frio e demorada cuvaison que permitiu obter um vinho intenso de cor, aroma e sabor e muito elegante. Um estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês e russo foi a última etapa antes do engarrafamento.

Foram engarrafadas 6071 garrafas de 0,75 lts em 7 de Junho de 2018.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Aroma e sabor frutado com nuances de frutos vermelhos intensos e chocolate preto. Na boca é um vinho poderoso mas elegante, equilibrado, muito encorpado com um final de boca persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,50

PH: 3,35

SO₂: 115

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,8

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, caça e queijos.

HISTÓRIA

O Aliança Baga sempre refletiu a identidade da região da Bairrada, a complexidade da casta Baga e a personalidade do terroir onde está inserida. É o primeiro Bairrada Clássico que a Aliança produz desde que a designação foi incluída nos designativos de qualidade na região, em 2003. Fizemo-lo agora porque a complexidade aromática e gustativa e a sua persistência assim o exigem.

Revisto em 17/10/2022



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