

ALIANÇA GRANDE RESERVA PINOT NOIR BRUT NATURE 2018



D.O.C. BAIRRADA



12,5
%vol



8°C - 10°C



Pinot Noir (100%)



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 exclusivamente a partir da casta Pinot Noir. Confirmando o potencial que a Bairrada detêm para produzir excelentes bases de espumante 'blanc de noirs' e a enorme vontade de subirmos mais um degrau na categoria dos Grandes Reservas, decidimos há 4 anos iniciar a produção de um espumante monovarietal de Pinot Noir. Desde o início da produção destes vinhos base que ficámos confiantes que algo de muito interessante daí nasceria e por isso orgulhosamente apresentamos este espumante Brut Nature de Pinot Noir. A variedade Pinot Noir contribui com a sua finesse aromática mas também com a estrutura e persistência de um *blanc de noir*. O estágio pré engarrafamento de 5 meses e os 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

Reflexos alambreados com nuances rosadas muito ténues, pálido. Notas aromáticas frutadas conjugadas com suaves nuances amanteigadas e de tosta.

Na boca é fresco, volumoso com uma mousse impressionante que lhe confere grande persistência.

É um vinho muito focado que impressiona. De 1ª linha.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/L AT): 5,4

PH: 3,04

SO₂: 80

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/L): 0,6

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Per si, com peixe assado no forno ou com carnes brancas.

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. 3616 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