

ALIANÇA GRANDE RESERVA BRUTO 2017



D.O.C. BAIRRADA



8°C - 10°C



Chardonnay e Baga



Argilo-Calcários



Mínimo 3 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 e os 39 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. Mostra uma fruta branca muito delicada e elegante, apontamentos com suaves nuances amanteigadas e de tosta oriundos do estágio prolongado. A bolha é finíssima, desfazendo-se na boca, o corpo cheio, num equilíbrio ácido perfeito, com um resultado amplo, requintado, cheio de classe.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/L AT): 5,8

PH: 3,12

SO₂: 54

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/L): 0,6

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Apreciando-se a solo, como requintado espumante que é, acompanha muito bem iguarias delicadas, como ostras, salmão fumado, ou 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 2016, o vinho base estagia em cuba a baixa temperatura durante cerca de 16 meses sendo apenas 'tirado' em Fevereiro de 2019. Para nós este estágio permitiu alcançar uma harmonia no vinho que conduziu a este resultado final que nos agrada enormemente. 3490 garrafas produzidas. Único dégorgeement : Totalidade das garrafas Março 2022.

Revisto em 27/06/2022



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