ALIANÇA BAIRRADA RESERVA

BRANCO 2022



DOC BAIRRADA









Bical. Maria-Gomes



Argilo-calcário



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni. Peso da Caixa: 7,09 kg Dimensões 0.235 x 0.151x 0.322 m Volume: 0,011 m3



Francisco Antunes

PERFIL

O Aliança Bairrada Reserva é elaborado com as variedades clássicas regionais Bical e Maria-Gomes, que são as castas brancas mais comuns da região da Bairrada. O ano agrícola de 2022 decorreu algo desequilibrado com grandes períodos com pluviosidade muito tendo-se temido por algum stress hídrico das plantas. O final do Verão decorreu com temperaturas amenas mas com ausência de precipitação, que salvaguardou os aromas e sabores das uvas brancas. As características do ano conduziram a vinhos aromáticos e com muita frescura e elegância.

Durante a vinificação, existe uma maceração pelicular durante 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se apenas o mosto lágrima mais puro.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálida com reflexos esverdeados. No aroma é frutado com nuances de frutos tropicais e notas limonadas Na boca é fresco, intenso e complexo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0 ACIDEZ TOTAL (g/I AT): 5,2 PH: 2,96 so, 102 AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,8 **ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos**

GASTRONOMIA

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.

HISTÓRIA

O Aliança Bairrada Reserva branco foi um vinho criado em 1984 em homenagem a um dos fundadores da Aliança, Ângelo Neves, que na sua época foi um dos mais importantes enólogos da casa

