

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Aliança Baga Bairrada Clássico

Tinto 2014



14,0
%vol

16 -18°C



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.



14 meses em barricas novas de carvalho francês.



ALIANÇA BAGA BAIRRADA CLÁSSICO TINTO 2014

DENOMINAÇÃO: DOC Clássico Bairrada
CASTAS: 100% Baga
ESTÁGIO: 14 meses em barricas novas de carvalho francês.
ENÓLOGO: Francisco Antunes
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 2003



HISTÓRIA:

Em 2003, a Aliança Vinhos de Portugal comprou a Quinta da Dôna onde, há já alguns anos, se produzia um vinho especial utilizando a Baga como única variedade de uva. 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.

PERFIL:

Aliança Baga nasce num *terroir* ideal para a casta Baga (solos argilo-calcários e exposição a Poente). Na colheita de 2014 conseguiu-se uma maturação lenta, tempo seco na fase de vindima o que permitiu obter uma fruta bem madura, 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.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,42

Açúcar Residual (g/l): 0,7

Acidez Total(g/l AT): 5,2

SO2 Total (mg/l): 127

Temperatura de Serviço: 16-18°C

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.

GASTRONOMIA:

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, caça e queijos.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: