

# Aliança Bairrada Reserva

## Branco 2016



13,0  
%vol

10 -12°C



Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados. No aroma é bastante frutado com nuances de frutos tropicais e notas limonadas.



Na boca é fresco, intenso e complexo.



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.



# ALIANÇA BAIRRADA RESERVA BRANCO 2016

DENOMINAÇÃO: DOC Bairrada  
CASTAS: Maria Gomes (50%) e Bical (50%)  
ESTÁGIO: Cubas de aço inox  
ENÓLOGO: Francisco Antunes  
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário  
PRIMEIRA COLHEITA: 1984



## HISTÓRIA:

O Aliança Bairrada Reserva Branco foi um vinho criado em 1984 em homenagem a um dos fundadores da Aliança, Ângelo Neves, que também exerceu a função de enólogo durante a sua estada na Aliança.

## PERFIL:

Em 2016, o Inverno e a Primavera decorreram com alguma pluviosidade e temperaturas frescas, o que prolongou o ciclo vegetativo e desse modo previu-se uma vindima algo tardia. Estas condições provocaram uma atraso da maturação das uvas que em certas variedades atingiu cerca de 10 dias. O Verão decorreu com temperaturas amenas o que permitiu uma maturação lenta e salvaguardou os aromas e sabores das uvas brancas. O Aliança Bairrada Reserva Branco 2016 é elaborado a partir de uvas das castas Maria Gomes e Bical que são as castas brancas mais comuns da região da Bairrada. 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.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,12

Açúcar Residual (g/l): 0,4

Acidez Total(g/l AT): 5,0

SO2 Total (mg/l): 114

Temperatura de Serviço: 10-12°C

## NOTAS DE PROVA:

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

## 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.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Sakura – Japan Women’s Wine Awards – Silver (2018)  
Sommelier Wine Awards – Bronze Medal (2017)