

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Aliança Bairrada Reserva

Tinto 2017



13,5
%vol

16 -18°C



Cor violeta, aroma intenso e complexo com notas de frutos vermelhos bem maduros.



Na boca é frutado, macio e persistente.



Ideal com carnes grelhadas, caldeiradas de carne e cabrito.



ALIANÇA BAIRRADA RESERVA TINTO 2017



DENOMINAÇÃO: DOC Bairrada

CASTAS: Baga (70%), Tinta Roriz (15%) e Touriga Nacional (15%)

ESTÁGIO: Cubas de aço inox

ENÓLOGO: Francisco Antunes

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

PRIMEIRA COLHEITA: 1984

HISTÓRIA:

O Aliança Bairrada Reserva Tinto 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:

O ano de 2017 foi um ano que decorreu muito seco com baixíssima pluviosidade o que conduziu a adiantamento relativamente à média dos últimos anos. Durante a vindima choveu muito pouco e sem relevância relativamente à qualidade das uvas e do vinho uma vez que a maioria já tinha sido vindimada.

Uvas vinificadas com desengace total; maceradas durante 5 dias a frio. A fermentação dura cerca de 6 dias. Fermentação maloláctica completa. Vinho elaborado com uvas da casta Baga, Touriga Nacional e Tinta Roriz selecionadas nas nossas melhores vinhas da região da Bairrada.

As temperaturas amenas associadas à falta de pluviosidade conduziram a uma tipologia de vinho que está perfeitamente bebível com esta tenra idade.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,5

PH: 3,52

Açúcar Residual (g/l): 0,5

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

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Cor violeta, aroma intenso e complexo com notas de frutos vermelhos bem maduros. Na boca é frutado, macio e persistente e muito gastronómico.

GASTRONOMIA:

Ideal com carnes grelhadas, caldeiradas de carne e cabrito.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: