

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Aliança Baga Bairrada Reserva Rosé Bruto

Espumante 2015



12,5
%vol



6-8°C



Cor salmão. Frutado com aroma a amora e morango.



Na boca revela frescura e uma suavidade persistente.



Recomendamos o seu consumo como aperitivo, em momentos de convívio, ou acompanhando pratos de peixe, marisco ou pastas.



ALIANÇA BAGA BAIRRADA RESERVA ROSÉ BRUTO

DENOMINAÇÃO: DOC Bairrada
CASTAS: 100% Baga
ESTÁGIO: 12 meses em garrafa antes do dégorgement.
ENÓLOGO: Francisco Antunes
TIPO DE SOLO: Arenosos
PRIMEIRA COLHEITA: 2014



HISTÓRIA:

Em 2013 foi lançado pela CVB o projeto Baga Bairrada ao qual a Aliança aderiu produzindo logo nesse ano cerca de 64000 garrafas de espumante branco sustentado a 100% em uvas da casta Baga. Ficou no nosso espírito a produção de um espumante rosé igualmente elaborado exclusivamente com esta variedade.

PERFIL:

Vinho espumante rosé bruto elaborado exclusivamente a partir da castas Baga. É um vinho frutado, com acidez equilibrada e com um volume de boca que o torna envolvente e persistente. A leveza e frescura que o caracteriza torna-o ideal para os seus momentos de convívio, assim como um perfeito acompanhamento de pratos à base de peixes, mariscos ou pastas.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 12,5

PH: 3,18

Açúcar Residual (g/l): 1,9

Acidez Total(g/l AT): 5,49

SO2 Total (mg/l): 59

Temperatura de Serviço: 6-8°C

NOTAS DE PROVA:

Cor salmão. Frutado com aromas a frutos vermelhos onde predominam a amora e o morango. Na boca revela frescura e uma suavidade persistente.

GASTRONOMIA:

Recomendamos o seu consumo como aperitivo, em momentos de convívio, ou acompanhando pratos de peixe, marisco ou pastas.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

É o primeiro espumante rosé com o logo Baga Bairrada.