

ALIANÇA  
VINHOS DE PORTUGAL

# Aliança Grande Reserva Bruto

## Espumante 2012



12,5  
%vol



8 -10°C



Cor amarelo pálido. Notas aromáticas amanteigadas e de tosta.



Na boca é fresco, volumoso com uma mousse impressionante. Acaba fresco e com grande persistência.



Per si ou peixe assado no forno.



# ALIANÇA GRANDE RESERVA BRUTO 2012

DENOMINAÇÃO: DOC Bairrada  
CASTAS: Chardonnay e Baga  
ESTÁGIO: Mínimo 3 anos  
ENÓLOGO: Francisco Antunes  
TIPO DE SOLO: Argilo-calcários  
PRIMEIRA COLHEITA: 2004



## HISTÓRIA:

Pretendeu-se elaborar um espumante de topo, com grande capacidade de evolução em garrafa e que se guindasse imediatamente para o nível do melhor que se produz em Portugal.

Nesse sentido, o vinho base de 2012 estagiou em cuba a baixa temperatura durante 18 meses sendo apenas 'tirado' em Março de 2014. Para nós este estágio permitiu alcançar uma harmonia no vinho que conduziu a este resultado final que nos agrada enormemente.

## PERFIL:

Produzido a partir das castas Baga e Chardonnay. A variedade Chardonnay contribui com a sua complexidade aromática e a Baga com a estrutura e persistência de um *blanc de noir*.

O estágio pré engarrafamento e os 52 meses *sur lies* harmonizaram este conjunto que, sobre tudo, pretende ser uma referência não só nos espumantes DOC Bairrada mas a nível Nacional.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 12,5

PH: 3,00

Açúcar Residual (g/l): 0,5

Acidez Total(g/l AT): 6,7

SO2 Total (mg/l): 80

Temperatura de Serviço: 8-10°C

## NOTAS DE PROVA:

Cor amarelo pálido. Notas aromáticas amanteigadas e de tosta. Na boca é fresco, volumoso com uma mousse impressionante. Acaba fresco e com grande persistência.

## GASTRONOMIA:

Per si, com peixe assado no forno.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: