

ALIANÇA  
VINHOS DE PORTUGAL

# Aliança Reserva Tinto Bruto

Espumante



12,5  
%vol



8-10°C



Cor retinta. Aroma intensamente frutado e vinoso.



Na boca é persistente, macio e ligeiramente ácido, conferindo-lhe uma grande frescura no final de boca.



Sugerimos o seu consumo acompanhando o famoso leitão assado, a vitela ou cabrito no forno e os peixes gordos grelhados ou assados.



# ALIANÇA RESERVA TINTO BRUTO

DENOMINAÇÃO: Vinho Espumante de Qualidade  
CASTAS: Baga e Tinta Roriz  
ESTÁGIO: 24 meses em garrafa antes do dégorgement.  
ENÓLOGO: Francisco Antunes  
TIPO DE SOLO: N/A  
PRIMEIRA COLHEITA: N/A



## HISTÓRIA:

No início da década de 50, o Sr. Henry de Renaudin, reputado enólogo francês da cidade de Beaune, consultor da nossa empresa, verificou que os vinhos desta região tinham um excelente potencial para a produção de espumante tinto, tais como os da sua.

## PERFIL:

Vinho Espumante produzido através das castas Baga e Tinta Roriz. Estagiou durante 24 meses em garrafa.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 12,5

PH: 3,45

Açúcar Residual (g/l): 6,0

Acidez Total(g/l AT): 5,8

SO2 Total (mg/l): 90

Temperatura de Serviço: 8-10°C

## NOTAS DE PROVA:

Cor retinta. Aroma intensamente frutado e vinoso. Na boca é persistente, macio e ligeiramente ácido, conferindo-lhe uma grande frescura no final de boca.

## GASTRONOMIA:

Sugerimos o seu consumo acompanhando o famoso leitão assado, a vitela ou cabrito no forno e os peixes gordos grelhados ou assados.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: