

ALIANÇA BAGA BAIRRADA RESERVA BRUTO ROSÉ ESPUMANTE 2019



DOC BAGA BAIRRADA



12,5
%vol

6°C - 8°C



Baga (100%)



Arenosos



24 meses em garrafa antes do
dégorgement.



75cl



Caixa 3uni.
Peso da Caixa: 5,10 kg
Dimensões: 0,322 x 0,227 x 0,085 m
Volume: 0,006 m³



Francisco Antunes

PERFIL

Vinho espumante rosé bruto elaborado exclusivamente a partir de uvas de Baga (principal casta tinta da Bairrada que em terroir específico se adapta perfeitamente à produção de vinhos base para espumante). 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.

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.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,7

PH: 3,13

SO₂ 64

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,9

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

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

HISTÓRIA

Em 2013 foi lançado pela CVB o projeto Baga Bairrada (versões branco de tinto e rosado) 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, o que veio a acontecer logo na colheita de 2014.

Revisto em 11/03/2022



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt