

# BACALHÔA BAGA

## TINTO 2019



DOC BAIRRADA - CLÁSSICO



Baga (100%)



Argilo-Calcários



14 meses em barricas novas de carvalho francês.



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 8,67 kg  
Dimensões 0,264 x 0,175 x 0,319 m  
Volume: 0,015 m3



Francisco Antunes

### PERFIL

O Bacalhôa Baga nasce num terroir ideal para a casta Baga (solos argilo-calcários e exposição a Poente). Nesta colheita conseguiu-se uma maturação lenta, e apesar de alguma precipitação durante a época de início de vindima conseguimos obter uma fruta bem madura e saudável. Seguiu-se a uma vinificação tradicional com maceração pré fermentativa a frio e demorada cuvaison que permitiu obter um vinho intenso de cor, aroma e sabor e muito elegante. Um estágio de 14 meses em barricas novas de 300 lts de carvalho francês e russo foi a última etapa antes do engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Aroma e sabor frutado com nuances de frutos vermelhos intensos e chocolate preto. Na boca é um vinho poderoso mas elegante, equilibrado, muito encorpado com um final de boca persistente.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,49

PH: 3,51

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,9

ALERGÉNEOS: Contém sulfitos

### GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem como caça e queijos.

### HISTÓRIA

Em 2003, a Aliança Vinhos de Portugal comprou a Quinta da Dôna onde, há já alguns anos, se produzia um vinho especial utilizando a Baga como única variedade de uva. O Aliança Baga sempre refletiu a identidade da região da Bairrada, a complexidade da casta Baga e a personalidade do terroir onde está inserida. É o primeiro Bairrada Clássico que a Aliança produz desde que a designação Clássico foi incluída nos designativos de qualidade na região em 2003. Fizemo-lo porque a complexidade aromática e gustativa e a sua elegância e persistência assim o exigem.

Revisto em 09/07/2025



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