

# ALIANÇA BAIRRADA RESERVA TINTO 2024



DOC BAIRRADA



16°C - 18°C



Baga (80%),  
Tinta Roriz (10%),  
Touriga Nacional (10%)



Argilo Calcário



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,09 kg  
Dimensões 0,235 x 0,151 x 0,322 m  
Volume: 0,011 m3



Francisco Antunes

## PERFIL

O ano de 2024 foi um ano quente, com reduzida pluviosidade o que conduziu naturalmente a uma vindima adiantada no tempo. Mesmo assim pensamos ter conseguido produzir um vinho com características que muito agradam ao consumidor – Aroma frutado, frescura e complexidade num vinho muito agradável, gastronómico e perfeitamente bebível com esta tenra idade. Uvas vinificadas com desengace total; maceradas durante 5 dias a frio. A fermentação dura cerca de 6 dias. Fermentação maloláctica completa. Vinho elaborado com uvas da casta Baga, Touriga Nacional e Tinta Roriz selecionadas nas nossas melhores vinhas da região da Bairrada.

## NOTAS DE PROVA

Cor violeta, aroma intenso e complexo com notas de frutos vermelhos bem maduros. Na boca é fresco e frutado, macio e persistente e muito gastronómico.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0  
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,1  
PH: 3,61  
SO<sub>2</sub>: 117  
AÇÚCAR RESIDUAL GLUC/FRUT. (G/L): 3,5  
ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

## GASTRONOMIA

Ideal com carnes grelhadas, caldeiradas de carne e cabrito.

## HISTÓRIA

O Aliança Bairrada Reserva Tinto foi um vinho criado em 1984 em homenagem a um dos fundadores da Aliança, Ângelo Neves, que também exerceu a função de enólogo durante a sua estada na Aliança.

Revisto em 14/10/2025



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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