

# ALIANÇA BAIRRADA RESERVA BRANCO 2018



DOC BAIRRADA



13,0  
%vol

10°C - 12°C



Maria Gomes (50%) e  
Bical (50%)



Cubas de aço inox



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,09 kg  
Dimensões 0.235 x 0.151x 0.322 m  
Volume: 0,011 m3



Francisco Antunes

## PERFIL

O ano de 2018 caracterizou-se pelo atraso do ciclo vegetativo e desse modo previu-se uma vindima algo tardia. Estas condições provocaram uma atraso da maturação das uvas que em certas variedades atingiu cerca de 15 dias. O Verão decorreu com temperaturas amenas mas com ausência de precipitação, que salvaguardou os aromas e sabores das uvas brancas.

O Aliança Bairrada Reserva Branco 2018 é elaborado a partir de uvas das castas Maria Gomes e Bical que são as castas brancas mais comuns da região da Bairrada.

Durante a vinificação, existe uma maceração pelicular durante 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se apenas o mosto lágrima mais puro.

## NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados. No aroma é frutado com nuances de frutos tropicais e notas limonadas. Na boca é fresco, intenso e complexo.

## ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,0

PH: 3,22

SO<sub>2</sub>: 106

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,7

SOLO: ARGILO-CALCÁRIO

## GASTRONOMIA

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos.

## HISTÓRIA

O Aliança Bairrada Reserva Branco 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.



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