

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Aliança Baga

Tinto 2009



14,5
%vol

16 -18°C



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.



14 meses em barricas novas de carvalho francês.



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE



ALIANÇA BAGA TINTO 2009

DENOMINAÇÃO: DOC Bairrada
CASTAS: 100% Baga
ESTÁGIO: 14 meses em barricas novas de carvalho francês.
ENÓLOGO: Francisco Antunes
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 2003



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 casta de uva do lote. O Aliança Baga sempre refletiu a identidade da região da Bairrada, a complexidade da casta Baga e a personalidade do terroir onde está inserida.

PERFIL:

Aliança Baga tem um terroir ideal para a casta Baga (solos argilo-calcários e exposição a Poente). Na colheita de 2009 conseguiu-se uma maturação lenta, tempo seco na fase de vindima o que permitiu obter uma fruta bem madura, saudável e ligeiramente adiantada em relação à média dos anos anteriores. A seguir a uma vinificação tradicional seguiu-se um estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,69

Açúcar Residual (g/l): 4,3

Acidez Total(g/l AT): 5,2

SO2 Total (mg/l): 83

Temperatura de Serviço: 16-18°C

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.

GASTRONOMIA:

Acompanha bem pratos de carnes encarnadas, caça e queijos.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Wine Enthusiast Magazine – 90 pontos (2015)
Decanter World Wine Awards: Medalha de Prata (2015)
Concurso de Vinhos de Portugal – ViniPortugal: Medalha de Prata (2014)
International Wine & Spirits Competition – Medalha de Prata (2015)