

<http://www.alianca.pt/vinhos/print.htm?idcont=140>



Angelus Escolha Tinto 2006

Cor: Tinto

Capacidade: 750 ml

Grau: 13% vol.

Castas: Baga - Tinta Roriz - Touriga Nacional

Vinificação: Uvas vinificadas sem desengace total; maceradas durante 5 dias a frio. A fermentação dura cerca de 6 dias.

Acondicionamento: As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10º-12º;
- com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos;
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas;
- ausência de oscilações ou vibrações;
- ausência de odores desagradáveis;
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz;
- a humidade relativa deve ser elevada.

Vinho elaborado com uvas da casta Touriga Nacional, Tinta Roriz e Baga, seleccionadas das melhores zonas da região da Bairrada. Controlo de maturação apertado de forma a colher uvas bem maduras e sãs

Notas de prova

Características Visuais: Cor rubi com ligeiros reflexos acastanhados.

Características Olfactivas: Domina um aroma de frutos negros muito maduros (ameixas) com nuances de mel e suaves notas resinosas.

Características Gustativas: Na boca é macio, com uma acidez crescente, mas bastante equilibrada. Taninos aveludados bem presentes. Notas discretas de pão bem tostado. Bastante persistente.

Temperatura Ideal: A temperatura ideal de consumo situa-se entre 16ºC e os 18ºC.

Gastronomia: Ideal para acompanhar com pratos tradicionais da cozinha Portuguesa.

Comercializado no Brasil como **Aliança Bairrada**, com o mesmo rótulo e tudo. Porém onde consta Angelus foi substituído por Aliança.

Quibe assado com purê de batatas. Jantar em 08 de maio de 2010.