



ALIANÇA PORTOGALLO

Caves ALIANÇA, fondata nel 1927, produce vini di altissima qualità elaborati secondo le più moderne tecniche di vinificazione in tutte le più importanti regioni vitivinicole del Portogallo (Alentejo, Dão, Douro, Bairrada, Palmela, Beiras e Estremadura) con una produzione di circa 5 milioni di litri annui, avvalendosi della collaborazione di Michel Rolland, enologo francese di fama internazionale. Dalla Caves ALIANÇA nascono vini di grande potenziale internazionale esportati in più di 60 Paesi, confermandosi come una delle aziende leader più dinamiche e proiettate nel futuro del Portogallo. Premiata con più di 150 medaglie in concorsi nazionali e internazionali di elevato prestigio, i suoi prodotti sono stati apprezzati da molti giornali e riviste specializzate come "Wine Spectator", "Wine Enthusiast", "Wine and Spirit", "Decanter" e molte altre.

VINI PORTOGALLO



ALIANÇA

Foral Douro Reserva

D.O.C.: Douro - CODICE: 01644

Varietà delle uve: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinto Cao.

Regione: Douro (nord del Portogallo).

Gradazione alcolica: 12% vol.

Commenti: vino rosso secco, fruttato, ricco di carattere, presenta un ottimo equilibrio e un piacevole ed elegante finale.

Suggerimenti di servizio: ottimo con vitello, pollame, agnello.

Ulteriori note: quattro volte menzionato come "Miglior Acquisto" da "Wine Spectator".

ALIANÇA

Quinta Das Bacheladas

D.O.C.: Bairrada - CODICE: 01657

Varietà delle uve: Baga, Cabernet Sauvignon, Merlot

Regione: Bairrada.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Affinamento: affinato in barriques di quercia francese per 12 mesi.

Commenti: colore rossastro. Deliziosi aromi di quercia unita al ribes nero. All'olfatto sentori di ciliegia e pepe rosso. Al palato note decise sulla combinazione dei tannini, della quercia e della frutta.

Suggerimenti di servizio: ideale con i formaggi maturi a pasta dura. Degustare alla temperatura di 16°/18°C.





ALIANÇA

Quinta dos Quatro Ventos

D.O.C.: Douro - CODICE: 01655

Varietà delle uve: 60% Tinta Roriz, 40% Touriga Francesa.

Gradazione alcolica: 13,2% vol.

Invecchiamento: 14 mesi in barriques nuove di rovere francese.

Commenti: profonda intensità di colore. Deliziosi aromi di spezie e cocco si armonizzano con note di frutti di bosco e prugne. Notevole concentrazione sul palato, con reminiscenze di frutta deliziosamente matura. Tannini vellutati e grande persistenza

aromatica.

Suggerimenti di servizio: ottimo con brasati, agnello e formaggi stagionali.

Ulteriori note: acidità totale: 6.5 grs/l, PH: 3.63, estratto secco: 25.3 grs/l



ALIANÇA

Dão Reserva

D.O.C.: Dão - CODICE: 01640

Varietà delle uve: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese e americano.

Commenti: dal colore rosso scuro, esibisce aromi complessi di susina rossa, prugna e liquirizia su di un fondo speziato e affumicato. Sul palato è equilibrato e seducente, con un finale lungo e persistente di frutta

matura.

Suggerimenti di servizio: ideale con risotti ai funghi, carni rosse e formaggi. Temperatura ideale di consumo tra i 16 ° - 18 ° C.

ALIANÇA

Alabastro

D.O.C.: Vinho Regional Alentejano - CODICE: 01659

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon, Aragonez, Trincadeira Preta.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Commenti: dal bel colore rosso rubino, presenta aromi intensi di frutta rossa (soprattutto mirtillo) e note speziate. Sul palato è morbido, persistente e molto equilibrato.

Suggerimenti di servizio: si accompagna egregiamente con stufati, agnello e carni alla griglia. Temperatura ideale di consumo tra i 16 ° - 18 ° C.



ALIANÇA

Quinta da Garrida

D.O.C.: Dão - CODICE: 01660

Varietà delle uve: Touriga Nacional.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese e americano.

Commenti: dal bel colore rosso di media profondità, presenta un bouquet complesso, con reminiscenze di prugna matura e liquirizia unite a note speziate e

affumicate. Sul palato è invitante, rotondo, equilibrato, caratterizzato da un bel finale lungo, ricco di note di frutta matura.

Suggerimenti di servizio: accompagna egregiamente risotti, funghi, formaggi, carni alla griglia. Temperatura ideale di consumo tra i 16 ° e i 18 ° C.





ALIANÇA

Casal Mendes Vinho Verde

D.O.C.: Vinho Verde - CODICE: 01682

Varietà delle uve: Trajadura, Azal, Pederna e Loureiro.

Regione: Vinho Verde (nord-est del Portogallo).

Gradazione alcolica: 9% vol.

Commenti: colore giallo paglierino con riflessi verdi. Cristallino, fruttato, mediamente secco sul palato, presenta un buon equilibrio e buone doti di

freschezza.

Suggerimenti di servizio: ideale con frutti di mare, pollo e insalate.

Ulteriori note: acidità totale: 6 grs/l, Acidità volatile: 0,27 gr/l, PH: 3,0, estratto secco: 33,3 grs/l, zuccheri totali: 15,2.

ALIANÇA

Casal Mendes Rosé

CODICE: 01646

Varietà delle uve: Baga, Tinta Pinheira, Castelao.

Regione: Beiras.

Gradazione alcolica: 10,5% vol.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata.

Commenti: colore rosa tenue, presenta intensi aromi di frutta con note di ananas e banana.

Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo o con frutti di mare, insalate, antipasti e cibi speziati (cucina Cinese, Thai, Indiana, ecc.).

Ulteriori note: acidità totale: 5,1 grs/l, Acidità volatile: 0,24 gr/l, PH: 3,0, estratto secco: 37 grs/l, zuccheri totali: 15,2.

