

**GARAGE**
VINHO DIRETO AO CONSUMIDOR*Sizva-se!*

HOME

EMPRESA



BIS ESCOLHA DO ENÓLOGO



BIS TINTO ESCOLHA DO ENÓLOGO

Região: Estremoz – Alentejo – Portugal**Composição:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonez**Idade média das vinhas:** 20 anos**Produção:** 70.000 garrafas**Teor alcoólico:** 14,60%.**Vinificação:** Após a selecção das melhores uvas, a fermentação ocorreu durante 10 dias em cuba de inox, com controle de temperatura. Seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 20 dias.**Envelhecimento:** Em barricas novas e usadas de Carvalho Francês e Americano (15%), durante 10 meses**Notas de degustação:** A cor é intensa. Nos aromas, destaque para a exuberância floral da Touriga Nacional, conjugada com a fruta madura dada pela Touriga Franca. Na boca apresenta-se suave, complexo e com um final longo e equilibrado. Acompanha pratos de carne, caça e queijo. Deve abrir-se 30 minutos antes de servir. Sujeito a criar depósito.**Temperatura de consumo:** 16 a 18°C.

Safra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.