

<https://www.vinumday.com.br/loja/vinho-branco-portugal-bis-branco-2015.html>



Bis Branco 2015

O Bis Branco é um típico assemblage alentejano, elaborado através de um corte entre Fernão Pires, Roupeiro e Rabo de Ovelha. Apesar dos exóticos nomes das castas, o vinho propriamente é muito tradicional. Tem a marca dos bons brancos da região, com grande intensidade de aromas e sabores, em um perfil que preza pela fruta madura. A análise olfativa revela notas de pêssego, melão, erva cidreira, zest de limão e um toque mineral. Tem ótimo volume de boca, mesclando untuosidade e frescor. Mostra sabores de frutas tropicais, ervas frescas e um toque cítrico, com um final maduro e agradável. Ótima escolha para acompanhar peixes como salmão e atum, risotos leves ou até mesmo uma brandade de bacalhau.

Elaboração

Uva Fernão Pires, Roupeiro e Rabo de Ovelha

teor alcóolico 13%

amadurecimento maceração pelicular a frio, seguida de fermentação em cuba de inox com controle de temperatura

- **Origem**
país Portugal
região Estremoz (Alentejo)
vinícola Encostas de Estremoz

- **Análise Técnica**
visual amarelo citrino com reflexos esverdeados
olfativo pêssego maduro, melão, erva cidreira, zest de limão e um toque mineral
gustativo tem grande presença de boca, mesclando untuosidade e frescor; mostra sabores de frutas tropicais, ervas frescas e um toque cítrico, com um final maduro e agradável

- **Serviço**
temperatura de serviço 8°C a 10°C
estimativa de guarda até 2017
harmonização peixes gordos, como atum e salmão, frutos do mar, brandade de bacalhau, queijos moles e risotos leves

- **Outras Informações**
É nas Encostas de Estremoz, na Quinta da Esperança, que nasce este perfumado branco. A vinícola é relativamente nova - os primeiros vinhedos foram plantados em 1993 (e o primeiro vinho foi lançado apenas em 2001) - no entanto nesse curto período já acumula mais de 50 medalhas e premiações internacionais.

Safra 2016. Garage Tasting Wine Day, 14/04/2018.