

<https://www.garagevinhos.com.br/encostas-de-estremoz>



BIS BRANCO

ESCOLHA DO ENÓLOGO

Região: Estremoz – Alentejo – Portugal

Composição: Fernão Pires, Roupeiro e Rabo de Ovelha

Idade média das vinhas: 20 anos

Produção: 50.000 garrafas

Teor alcoólico: 13,20%.

Vinificação: Maceração pelicular a frio, seguida de fermentação em cuba de inox com controle de temperatura.

Notas de degustação: É um vinho de cor amarela com grande exuberância aromática. No nariz, realce para a fruta tropical, manga, abacaxi e côco. Na boca de novo a fruta, agora associada a uma elegante frescura. Acompanha todo o tipo de peixes e queijos ou simplesmente como um bom aperitivo.

Temperatura de consumo: 8 a 10°C.

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