



ENCOSTAS DE ESTREMOZ

BIS ESCOLHA DO ENÓLOGO TINTO

Na boca apresenta-se com um volume elegante, persistente e um sabor agradável e suave a tosta de carvalho, ligeiramente adocicado, torna o vinho irresistível.

a fermentação alcoólica ocorreu em cuba de inox, seguindo-se do estágio em barricas novas e usadas de Carvalho Francês e Americano (15%), durante 3 meses.

Vinho de cor rubi intenso, aroma exuberante, floral, frutos vermelhos. Uma ótima combinação com pastas, assados e queijos.

Safra 2017. Jantar em 08/08/2019. Garage Vinhos.