

<https://www.encostasdeestremoz.pt/bis>



BIS TINTO

Aroma intenso e cativante, a compota de frutos vermelhos,

A fermentação alcoólica decorre a baixa temperatura, entre 20 e 25° C, de forma a obter um vinho fresco e frutado.

Na boca é suave com a frescura de um vinho jovem tipicamente Alentejano

Uma ótima combinação com os mais variados pratos do dia a dia.

Safra 2018. Jantar em 10/11/2020.