

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bis Rosé 2015
Vinícola	Encostas de Estremoz
Safra	2015
País	Portugal
Região	Estremoz (Alentejo)
Tipo	rosé
Castas	50% Aragonês e 50% Touriga Nacional
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10° a 12°C
Guarda	até 2018
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Encostas de Estremoz reúne neste alentejano duas das características mais valorizadas nos vinhos rosé: frescor e elegância. Elaborado através de um assemblage entre parcelas iguais de Aragonês (Tempranillo) e Touriga Nacional, é vinificado através do método de bica aberta - onde as cascas são separadas do mosto antes da fermentação - o que garante uma extração de cor mais suave. No aroma entrega frutas vermelhas frescas (cereja, framboesa e morango), notas de jasmim e um leve toque de folhas secas. Na boca está equilibrado, com boa intensidade de sabores, onde as frutas cítricas e vermelhas dão o tom; tem corpo médio, bom frescor e um final agradável, de caráter levemente picante. Muito versátil, pode acompanhar desde saladas a pratos mais condimentados, passando por crustáceos, peixes e risotos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

EVOLUÇÃO

primário ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (cereja, framboesa e morango), com notas de jasmim e um leve toque de folhas secas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

DOÇURA

seco ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ doce

ACIDEZ

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

TANINO

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

CORPO

leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ longa

DESCRIÇÃO

equilibrado, com boa intensidade de sabores, onde as frutas cítricas e vermelhas dão o tom; tem corpo médio, bom frescor e um final agradável, levemente picante



CULINÁRIA

CARNES

☐ peixe ☐ crustáceo ☐ ave ☐ suíno
☐ cordeiro ☐ gado ☐ caça ☐ curada

QUEIJOS

☐ frescos ☐ moles ☐ médios ☐ duros

DA TERRA

☐ hortaliças ☐ legumes ☐ cereais ☐ cogumelos

AMIDOS

☐ massas ☐ risotos ☐ polenta ☐ tubérculos

TEMPEROS

☐ pimentas ☐ ervas ☐ especiarias ☐ aromáticos

DOCES

☐ oleoginosas ☐ frutas ☐ sobremesas ☐ chocolate

DESCRIÇÃO