

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 tangues de aço inox

Temperatura de

Serviço

10° a 12°C

Guarda até 2018

Decanter Premiações

VEDANTE

TACA



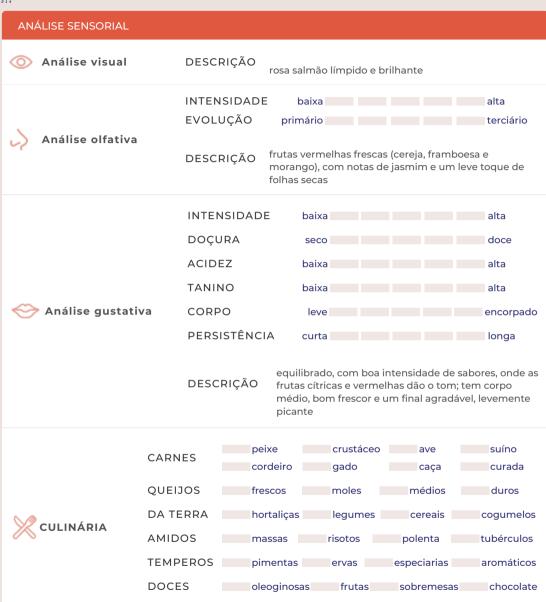
Natural



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.



DESCRIÇÃO