

Bico Amarelo é o novo Vinho Verde do Esporão



©Esporão

#istoéesporão #esporãonominho #bicoamarelo #quintadoameal @quintadoameal

Ficha Técnica e Imagens em alta resolução em: <http://bit.ly/37Zy5tP>

Vídeo Bico Amarelo: <https://bit.ly/3ul9h3b>

Bico Amarelo chega ao mercado, em Março, e representa a diversidade da Região dos Vinhos Verdes através das suas três principais castas. Este vinho branco de 2020 resulta do *blend* das castas Loureiro, Alvarinho e Avesso, que através de uma vinificação simples, sem qualquer adição de açúcar ou gás, proporcionam um vinho leve, fresco e equilibrado, dominado por notas cítricas e florais.

O Bico Amarelo revela a diversidade de uma região extensa, com inúmeras sub-regiões e detalhes. O Loureiro confere frescura, intensidade e exuberância, que se conciliam com a concentração, a fruta mais madura no nariz, e a acidez contida do Alvarinho. Já o Avesso traz-lhe o volume, o equilíbrio e a harmonia na boca.

Para José Luís Moreira da Silva, enólogo da Quinta do Ameal “O Bico Amarelo traduz e representa o melhor da diversidade da Região dos Vinhos Verdes. Não só pela escolha das castas típicas da Região, mas sobretudo pelos métodos de vinificação simples, com prensagem de cachos inteiros e fermentação em cubas de inox, a temperatura controlada,

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Isaura Costa de Andrade / E-mail: ica@global-press.com / Tlm: 927 975 760

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com

e o estágio diferenciador com *batonnage*, que vai permitir dar mais cremosidade, mais textura e um maior equilíbrio ao lote final”.

Bico Amarelo, Branco 2020 | 75 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA €4,99

Sobre a Quinta do Ameal: A Quinta do Ameal, localizada no Vale do Lima, Região dos Vinhos Verdes, é uma antiga propriedade que remonta a 1710. De rara beleza natural, a Quinta do Ameal tem 30 hectares, cerca de 14 ocupados com uma vinha que, seguindo práticas biológicas, produz uvas excecionais que dão origem a vinhos brancos únicos, exclusivamente com a casta Loureiro. O portefólio da Quinta do Ameal é composto pelos vinhos “Ameal Loureiro”, “Quinta do Ameal Solo Único”, “Quinta do Ameal Escolha”, um “Ameal Espumante” e “Ameal Colheita Tardia”. Todos vinhos produzidos em pequenas quantidades e vendidos em lojas e restaurantes seleccionados. Para além da vinha, a propriedade tem 8 hectares de floresta composta por uma enorme variedade de árvores, algumas com mais de 200 anos. As casas, jardins e mais de 800 metros de margem do Rio Lima completam este território. O projecto de Enoturismo Ameal Wine & Tourism abriu em 2015 e é composto por duas casas renovadas no final de 2014. É um enoturismo de conforto, de simplicidade, genuíno e onde é possível realizar um conjunto de actividades em harmonia com a área envolvente como a degustação de vinhos, a descidas de rio, passeios de bicicleta e caminhadas na ecovia ao longo do rio Lima.

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal e um dos maiores produtores de vinho biológico do mundo. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, do Douro e dos Vinhos Verdes, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação.

O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à Região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na Região dos Vinhos Verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Most admired wine brand” pela revista Drinks International, “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar.

<https://www.instagram.com/quintadoameal>

<https://www.facebook.com/quintadoameal>

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<https://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>