



CABRIZ®

DÃO PORTUGAL



18°

CABRIZ BIOLÓGICO TINTO 2016

Tinto | Dão

Ref. 32.315

Enólogo: Osvaldo Amado

Castas: Touriga Nacional e Aragonês

Vinificação: Desengace total, maceração pelicular suave, fermentação alcoólica a 26°C. 2 meses de maceração pós fermentativa e 6 meses de batonnage em borras finas. Estágio 18 meses em inox e 3 meses em garrafa. Notas de Prova: Cor granada com ligeiros tons violáceos. Aroma frutado, predominante em frutos vermelhos frescos.

Harmonização: É ideal para acompanhar queijos macios iguarias à base de peixes, carnes brancas e vermelhas de confeção moderada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana e Africana.

Consumo: Pronto a beber desde já, evoluirá bem na garrafa durante 3 a 5 anos

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 85 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 7,70 Kg

EAN: 5604575005702

ITF: 15604575005709
