



CABRIZ®

DÃO PORTUGAL



18°

Cabriz Escolha 2016

Tinto | Dão

Ref. 32.326

Castas: Touriga Nacional e Alfrocheiro. 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. 18 meses em inox e mínimo de 3 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor granada Intenso com tons violáceos. Aroma frutado, predominantemente em frutos vermelhos frescos e compota dos mesmos. Frutado, macio, agradável volume de boca, harmonioso e elegante. É ideal para acompanhar queijos maturados, peixes de confecção elaborada, carnes brancas e vermelhas de confecção moderada da cozinha mediterrânica, chinesa, Indiana e Africana.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 7,7 Kg

EAN:

ITF: