



CABRIZ®

DÃO PORTUGAL



18°

Cabriz Edição Especial 2015 tinto

Tinto | Dão

Ref. 32.338

Enólogo: Osvaldo Amado Castas: Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Aragonez
Vinificação: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 26°C. 2 Meses de cuvaison. 12 meses em barrica carvalho francês, 50% barricas novas e 50% barricas de 2ºuso.

Notas de Prova: Cor granada intenso. Intenso em frutos vermelhos bem maduros, compota dos mesmos, ligeiras notas especiadas e tostadas. Frutado, macio, equilibrado e com final aveludado.

Sugestão: É ideal para acompanhar queijos maturados e iguarias de confecção estruturada e delicada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana e Africana. Consumir a 18°C

Formatos Disponíveis:

Teor Alcoólico: 14 %

Informações Logísticas

Europaleta com 288 caixas de cartão 3 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,2 Kg

Peso da caixa: 4,3 Kg

EAN: 5604575006143

ITF: 15604575006140