

Cabriz Reserva branco

Cabriz
Vinho Branco, Dão, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. 50% do vinho fermentou em barricas novas de Carvalho Franceses com tosta suave.



Harmonização

Peixes assados no forno, carnes brancas assadas ou grelhadas, carnes vermelhas grelhadas, charcutaria diversa e queijos macios.



Nota de prova

Apresenta uma cor citrina definida com tons esverdeados. Aroma intenso em notas cítricas, fílica, cidreira, ligeiro avelanado e nuances tropicais. Na boca é frutado, elegante, harmonioso e notória frescura final que lhe confere boa aptidão gastronómica.



Teor Alcoólico

13%



Castas

Encruzado



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

