

Cabriz Edição Especial tinto

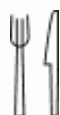
Cabriz

Vinho Tinto, Dão, 2018, 75cl



Vinificação e Estágio

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.



Harmonização

É ideal para acompanhar queijos maturados, iguarias de confecção estruturada, delicada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana, Africana



Nota 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.



Teor Alcoólico

14%



Castas

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

