

Cabriz C de Cabriz branco

Cabriz

Vinho Branco, Beira Interior, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. 2 meses de batonage em inox.



Harmonização

Ideal para acompanhar iguarias da cozinha mediterrânea, chinesa e indiana ou como aperitivo/lazer.



Nota de prova

Cor citrina definida com ligeiros tons esverdeados. Aroma frutado, jovem e fresco sendo predominante as notas frutadas com nuances de citrinos e notas exóticas. Na boca é frutado, fresco, notório volume de boca, elegante e distinta persistência.



Teor Alcoólico

12%



Castas

60% Síria, 20% Malvasia-Fina e 20% Bical



Informações logísticas

Europalete com 104 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575006570

ITF: 15604575006577

Formatos disponíveis (cl): 75

