

Cabriz C de Cabriz tinto

Cabriz
Vinho Tinto, Beira Interior, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração pelicular prolongada. Estágio mínimo de 2 meses em garrafa.



Harmonização

É ideal para acompanhar queijos macios e iguarias à base de peixes de confecção elaborada, carnes brancas e vermelhas de confecção moderada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana e Africana.



Nota de prova

Cor rubi intensa. Aroma frutado, sendo predominante em frutos vermelhos frescos. Na boca frutado, macio, elegante e harmonioso.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

50% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz e 20% Rufete



Informações logísticas

Europaleta com 104 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5604575006587
ITF: 15604575006584

Formatos disponíveis (cl): 75

