



# Cabriz Bio tinto

#### Cabriz

Vinho Tinto, Dão, 2019, 75cl



# Vinificação e Estágio

Desengace total, maceração pelicular suave, fermentação alcoólica a 26°C 2 meses de maceração pós fermentativa,6 meses de batonnage em borras finas Estágio 18 meses em inox,3 meses em garrafa



### Harmonização

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



## Nota de prova

Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos frescos e final frutado e intenso



## Teor Alcoólico

13.5%



#### Castas

Touriga Nacional, Aragonez



## Informações logísticas

Europalete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas Peso da garrafa: 1.4

Peso da garrara: 1.4 Peso da caixa: 7.6 EAN: 5604575005702 ITF: 15604575005709

Formatos disponíveis (cl): 75

