Cabriz Bio tinto

Cabriz
Vinho Tinto, Dão, 2019, 75cl



Vinificação e Estágio

Desengace total, maceração pelicular suave, fermentação alcoólica a 26ºC 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 caixa: 7.6
EAN: 5604575005702
ITF: 15604575005709

Formatos disponíveis (cl): 75