

Cabriz Biológico 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 caixa: 7.6
EAN: 5604575005702
ITF: 15604575005709

Formatos disponíveis (cl): 75

