

Cabriz 30 Anos tinto

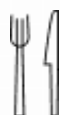
Cabriz

Vinho Tinto, Dão, 2014, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração pelicular prolongada. 2 meses de cuvaison. Estágio de 24 meses em barrica de Carvalho Francês, novas e de segundo uso.



Harmonização

ideal para acompanhar queijos maturados e iguarias de confecção estruturada e delicada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana, e Africana.



Nota de prova

Cor granada intenso com abundantes tons violáceos. Aroma intenso e complexo. Na boca, frutado, notório volume de boca, macio e com longa persistência.



Teor Alcoólico

14%



Castas

60% Touriga Nacional, 20% Aragonez, 10% Alfrocheiro e 10% Jaen



Informações logísticas

Europalete com 60 caixas de cartão de 3 garrafas

Peso da garrafa: 1.1

EAN: 5604575006303

Formatos disponíveis (cl): 75

