Cabriz C de Cabriz Espumante Bruto

Cabriz
Vinho Branco, Dão, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18ºC.
Espumantização pelo método clássico e posterior estágio de 12 meses em garrafa

Harmonização

Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova

Cristalino, com bolha fina e persistente. Cor citrina definida. Aroma a geleia de frutos de polpa branca, frutos cítricos, avelã e biscoito. Na boca é frutado, fresco, mousse suave, crocante e elegante

Teor Alcoólico

12.5%

Castas

Bical, Maria Gomes, Arinto

Informações logísticas

Europalete com 80 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5604575006341
ITF: 15604575006348

Formatos disponíveis (cl): 75

vinalda