Cabriz C de Cabriz Espumante Bruto rosé

Cabriz
Vinho Rosé, Dão, 75cl

Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural,fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico Minímo de 6 meses em cave,1 mês após dégorgement

Harmonização

Para refeições de temperos orientais, marisco, entradas frias e pastas italianas

Nota de prova

Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, predominante em cereja, morango e framboesa. Na boca é frutado, elegante e harmonioso, termina com musse cativante.

Teor Alcoólico

12.6%

Castas

Touriga Nacional

Informações logísticas

Europalete com 72 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 5604575006358
ITF: 15604575006355

Formatos disponíveis (cl): 75