



8°

C de Cabriz

Espumante Bruto Rosé | Dão

Ref. 32.354

Casta: 100% Touriga Nacional

Vinificação: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 8°C.

Espumantização pelo método clássico. Estágio mínimo 6 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Nota de prova: Cristalino, com bolha fina e persistente. Cor rosé defenida. Aroma intenso em frutos vermelhos frescos, predominante em cereja, morango e framboesa. Na boca é frutado, elegante e harmonioso, termina com musse cativante.

Ideal para acompanhar iguarias da cozinha Mediterrânea, Chinesa e Indiana ou como aperitivo/ lazer.

---

Formatos Disponíveis: 75 cl

---

Teor Alcoólico: 12,6 %

---

Informações Logísticas

Europaleta com 72 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,2 Kg

Peso da caixa: 9,9 Kg

EAN: 5604575006358

ITF: 15604575006355

---