



CABRIZ®

DÃO PORTUGAL



18°

CABRIZ BIOLÓGICO 2018

Tinto | Dão

Ref. 32.376

Castas: Touriga Nacional e Aragonês

Vinificação: Desengace total, maceração pelicular suave, fermentação alcoólica a 26°C. 2 meses de maceração pós fermentativa e 6 meses de batonnage em borras finas. Estágio 18 meses em inox e 3 meses em garrafa.
Notas de Prova: Cor granada com ligeiros tons violáceos. Aroma frutado, predominante em frutos vermelhos frescos.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 85 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,40 Kg

Peso da caixa: 7,70 Kg

EAN 5604575005702

ITF 15604575005709
