



CABRIZ®

DÃO PORTUGAL



18°

Cabriz Edição Especial 2015

Tinto | Dão

Ref. 32.338

Castas: Touriga-Nacional, Alfocheiro e Aragonez

Vinificação: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 26°C. 2 Meses de cuvaison. 12 meses em barrica carvalho francês, 50% barricas novas e 50% barricas de 2ºuso.

Notas de Prova: Cor granada intenso. Intenso em frutos vermelhos bem maduros, compota dos mesmos, ligeiras notas especiadas e tostadas. Frutado, macio, equilibrado e com final aveludado.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 14 %

Informações Logísticas

Europelete com 288 caixas de cartão 3 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,2 Kg

Peso da caixa: 4,3 Kg

EAN: 5604575006143

ITF: 15604575006140
