CABRIZ®

DÃO PORTUGAL

8°

c de cabriz

Espumante Bruto | Dão

Ref. 32.353

Castas: 40% Bical, 40% Maria Gomes e 20% Arinto
Vinificação: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a l 8°C.
Espumantização pelo método clássico. Estágio de 12 meses em cave e 1 mês após degorgement.
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 persistência.
Em momentos de lazer, ou para acompanhar iguarias pouco condimentadas à base de peixe, marisco, carnes brancas e sobremesas.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoolico: 12,3 %

Informações Logisticas
Europalete com 72 caixas de cartão de 6 garrafas.
Peso da garrafa: 1,2 Kg
Peso da caixa: 9,9 Kg
EAN: 5604575006341
ITF: 15604575006348