

La Jarrafeira



Cabriz Reserva Tinto



DOC

Dão



Variedades de Uva

Alfrocheiro, Tempranillo & Touriga Nacional.



Vinificación

Fermentación a 26°C con maceración pelicular prolongada.

Estancia por 9 meses en barricas de roble francés.



Notas:

Color: Rubí intenso con tonos violetas.

Aromas: Frutos rojos, notas tostadas y especias.

Boca: Afrutado, suave y con cuerpo.

Final: Final elegante y persistente.



Maridaje

Carnes rojas y/o frías.

Asados.

Quesos curados.



Temperatura

14°C - 16°C.



Enólogo(a)

Isabel Escudeiro



Vol.

13.5% Alcohol

750 mL