

# CABRIZ

VINHO | WINE

## CABRIZ COLHEITA SELECIONADA

TIPO | TYPE OF WINE

**TINTO | RED**

PAÍS | COUNTRY

**PORTUGAL**



REGIÃO | REGION

**DÃO**

ANO DE COLHEITA | HARVESTING YEAR

**2019**

### O VINHO DE TODOS OS MOMENTOS | THE WINE FOR EVERY MOMENT

Junta os amigos e não te preocupes. Deixa que Cabriz faça o resto. Cabriz Colheita Seleccionada Tinto vai bem com tudo e vai ao encontro de todos.

Gather your friends and don't worry. Let Cabriz do the rest. Cabriz Colheita Seleccionada pairs with everything and everyone.



PRODUTOR | PRODUCER

**GLOBALWINES S.A. CARREGAL DO SAL, DÃO, PORTUGAL**



ENÓLOGO | WINEMAKER

**OSVALDO AMADO**



CASTAS | GRAPE VARIETIES

**ALFROCHEIRO  
ARAGONEZ  
TOURIGA NACIONAL**



MATURAÇÃO | MATURATION

**6 meses em barricas de carvalho francês.  
6 months in French oak barrels.**

%

TEOR Alcoólico | ALCOHOLIC STRENGTH

**13 vol.**

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY

**5.6 g/l**

pH

pH

**3.6**



ALÉRGENOS | ALLERGENS

**Contém sulfitos | Contains sulphites**



GARRAFA | BOTTLE

**750 ml**

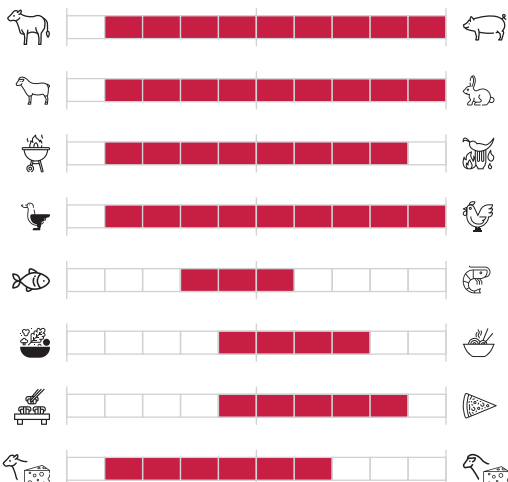


TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA | RECOMMENDED TEMPERATURE OF CONSUMPTION

**18° C | 64° F**



## GUIA DE HARMONIZAÇÃO PAIRING GUIDE



# CABRIZ



VIVINO

NOTAS DE PROVA | WINE TASTING



LEVE / LIGHT



INTENSO / INTENSE

SUAVE / SMOTH



TANINOS / TANNINS

SECO / DRY



DOCE / SWEET

MACIO / SOFT



ÁCIDO/ ACID



VIVINO

3,7 101 ratings

NOTAS DE PROVA | WINE TASTING



Vinhos entre os 11% com melhor classificação do mundo.

Wines between the 11% with better classification of the world.

★ 3,7 Portugal e seus milagres digo sempre aos mais iniciantes (pois ainda sou um deles): Quer agradar, gastando pouco? Leve um vinho português Cabriz frutado, fácil de beber, sempre uma boa opção Saúde!

Andre Moraes (2522 classificações) Jul 10, 2022

★ 4,0 Cor linda, rubi escuro, presença de taninos, teor alcoólico 12,5%. Um toque de especiarias e frutas negras. Delicioso Dão. Deixei respirar um pouco e ficou ótimo.

Flavia Vidal (177 classificações) Oct 24, 2020

★ 4,0 VINHO TINTO! #46 on the 2016 WS at 90 pts, this is an amazing value wine! This deep garnet juice is made from traditional Portuguese grapes. Spiced cranberry, sour cherry, black currant all with light body and soft spices in the finish. This was fantastic! 89 pts

Scott White (3127 ratings) May 23, 2018

## MANIFESTO

DA MARCA

Venham a nós os felizes e os bem-dispostos. Os festivaleiros e os hedonistas. Os que festejam por tudo e por nada. Os que encontram sempre o lado positivo e nos fazem rir e chorar por mais, porque deles serão os melhores amigos. Mas livrai-nos dos chatos e dos enfadonhos, dos entediados e dos maçantes. Dos que são do contra. Dos boçais e dos quadrados. Libertai-nos para sempre do copo meio vazio. Do tédio e da rotina. Poupei-nos às tristezas e dai-nos a santa paciência para aturar o amigo que bebe sempre cerveja porque tudo aquilo que queremos da vida é o prazer dos momentos que ela proporciona e um bom vinho para os celebrar. Valha-nos Cabriz.

## BRAND MANIFEST

Come to us oh ye of curiosity and originality. Oh ye of free spirit. Oh ye who try and allow themselves be surprised. Oh ye who think out of the bottle and feel open to new ideas, for those shall be the best moments in life. Deliver us of the annoying, the prejudicial, the obsolete and the inept. The contrarian. The obtuse and the narrow-minded. Forever set us free of the boredom of a routine which always leads to the same grape varieties. The weariness and the commonplace. Bring us salvation from inertia and humdrum and give us the holy patience to put up with that friend who always has Cabernet, Merlot or Chardonnay because all we want from a fine wine is the taste and the moments pleasure it provides. Thank goodness for Cabriz.

## HISTÓRIA

DA MARCA

Cabriz é a marca líder desta que é a região mais antiga de vinhos de mesa de Portugal, o Dão, no centro do país. Percorrer o portefólio de Cabriz é embarcar numa viagem pelo coração de Portugal, pelas terras, pelas montanhas, pelos rios, pela gastronomia e, claro, pelas pessoas. O propósito da marca é entregar mais valor a quem escolhe um vinho Cabriz. Queremos ter um vinho para cada pessoa e para cada momento, produzido com o melhor que a natureza nos dá, ao melhor preço possível. Não admira, por isso, que os mais reputados críticos internacionais e alguns dos mais importantes importadores e distribuidores de vinho se rendam a Cabriz e o classifiquem como uma das melhores marcas, pelo compromisso entre a qualidade que entrega e o seu preço. Como resultado desse reconhecimento, ao longo dos anos Cabriz tem marcado presença nos TOP100 das revistas Wine Spectator e Wine & Spirits, a par de inúmeros "best value", "value wine", "boa compra", ou "escolha do mercado" em diferentes jornais e revistas nacionais e internacionais. Em Cabriz a irreverência também está sempre presente. Para além dos clássicos vinhos do Dão, Cabriz apresenta na sua gama outros vinhos que surpreendem e marcam pela diferença. É uma marca inclusiva, ao gosto de todos, que pode ser encontrada em restaurantes, garrafeiras e supermercados de todo o mundo, mas é também a marca de vinhos que vai encontrar num evento desportivo, num festival de música ou numa festa de amigos. Cabriz é a marca que simplifica a escolha de quem gosta de vinho, mas não entende a linguagem dos enólogos e enófilos. Ao mesmo tempo, Cabriz ajuda a amplificar o prazer de viver o momento, porque a vida deve ser feita de bons momentos. Valha-nos Cabriz.

## BRAND HISTORY

Cabriz is the main brand from the oldest wine making region in Portugal, Dão, in the heart of the country. To see Cabriz's portfolio is to travel to the heart of Portugal, through the plains, the mountains, the rivers, the food and, of course, the people. The brand's goal is to give more to those who choose Cabriz. We want to have a wine for everyone and for every moment, made with the best that nature can give us, at the best possible price. No wonder that the most renowned international critics and some of the biggest importers and distributors praise Cabriz and consider it one of the best brands, for its pledge to deliver the best products at the best price. With that avowal, over the years, Cabriz has been on the TOP 100 of Wine Spectator and Wine & Spirits and has been considered "best value", "value wine", "best wine" and "buyer's choice" in several newspapers and magazines, both nationally and internationally. But being daring is always a part of Cabriz. Along with our traditional wines from Dão, Cabriz offers wines that are surprising and innovative. It's an inclusive brand, fit for all tastes, that can be found in restaurants, wineries and supermarkets all over the world. But it is also the brand you will find at a sports match, a music fest or a party with friends. Cabriz is the brand that helps those who don't understand the language of the winemakers and the wine lovers choose the best option. At the same time, Cabriz helps to intensify the pleasure of living the moment, because life should be made of good moments. Thank goodness for Cabriz.



## PRÉMIOS | AWARDS

**THE WALL STREET JOURNAL** The 5 Wines We should Be Drinking More By Lettie Teague Wine Columnist, The Wall Street Journal. Column @WSJ October 24, 2019

**WINE ENTHUSIAST BEST BUY** | COLHEITA\_HARVEST 2016 . 2017 . 2018

**WINE & SPIRITS TOP 100 VALUES | TOP BOTTLES FOR \$ 10 OR LESS BEST BUY** | COLHEITA\_HARVEST 2017

**ROBERT PARKER WINE ADVOCATE BEST OF 2017 VALUE WINES** COLHEITA\_HARVEST 2015 . 2017

**WINE SPECTATOR 90 PTS | TOP 100 x 2 | #46 | # 42 BEST VALUES** COLHEITA\_HARVEST 2008 . 2014

WINE ADVOCATE


This is an elegant and balanced year for it. At the moment, it exceeds expectations given the low pricing Mark Squires 31st May 2022

## WINEENTHUSIAST

This is the original Cabriz blend, a wine that is fruity, softly textured and accessible. Its blackberry flavors and creamy toastiness from wood aging are still vibrant and juicy. Drink now. ROGER VOSS \_ RATING87 BEST BUY

## FICHA TÉCNICA

Produto		CHOURIÇO TRADICIONAL
<b>Ingredientes</b>	Carne de suíno pá (origem: UE); água, VINHO branco, dextrina, dextrose, proteína de SOJA, emulsionantes (E450iii, E451i, E452ii, E452i), sal, açúcar, LEITE em pó, antioxidantes (E331iii, E316, E325), conservantes (E250), intensificadores de sabor (E627, E631), sal, alho, pimento doce e piri-piri. Tripa natural de suíno. Fumado a lenha. <b>Contem SULFITOS, LACTOSE E SOJA.</b> Pode conter vestígios de GLUTEN.	
<b>Nomenclatura do Lote</b>	CP/dia/mês /Ano	
<b>Fumado</b>	A lenhas nobres, (excepto resinosas)	
<b>Dimensão do produto /Peso</b>	Variável, entre 10 a 25 cm	
	Variável, entre 180 a 300 g	
<b>Características organolépticas:</b>	<b>Exteriores: Aspecto</b>	Brilhante
	<b>Cor</b>	Cor avermelhada
	<b>Consistência</b>	Semi-mole
	<b>Involúcro</b>	Tripa de porco sem rotura e aderente à massa
	<b>Formato</b>	Curvilíneo
	<b>Aroma e sabor</b>	Sui generis/característico da zona geográfica
<b>Tipo e características da embalagem</b>	Embalado a atmosfera protetora, em embalagens plásticas ou Embalado a vácuo, em embalagens plásticas	
<b>Tipo e características da embalagem na distribuição</b>	Caixas de cartão	
<b>Condições de distribuição/transporte</b>	Em carros isotérmicos ou frigoríficos	
<b>Condições de armazenamento</b>	Local fresco e seco	
<b>Rotulagem</b>	Denominação de venda, Quantidade líquida, data de limite de consumo, nome /firma/denominação social/morada do fabricante/ou embalador/ ou vendedor estabelecido na EU, modo de Conservação; Lote; tipo de embalagem; local de origem ou proveniência; utilização prevista; identificação de alergénios, nº de controlo veterinário, declaração nutricional, (de acordo co legislação em vigor)	
<b>nº de controlo veterinário</b>		
<b>Prazo de validade</b>	120 dias	
<b>Características físico-químicas</b>	<b>Determinação:</b>	<b>Limite:</b>
	Nitritos (E250)- mg/kg (NaNO <sub>2</sub> )	100
<b>Características Microbiológicas</b>	<b>Determinação:</b>	<b>Limite:</b>
	Salmonella spp.	ausência em 25 gr
	Listeria monocytogenes em 25g	ausência em 25 gr
<b>Declaração Nutricional/ 100 gr Produto</b>	Energia	822 kJ/196 kcal
	Hidratos de carbono	1,7 gr
	dos quais açúcares	1,4 gr
	Lípidos	7,2 gr
	dos quais ácidos gordos	2,60 gr
	Proteína	31 gr
	Fibra Alimentar	<1,0 gr
	Sal	2,65 gr
<b>Utilização prevista</b>	Produto pronto a consumir	
<b>População alvo</b>	População em geral, excepto os grupos com alergias ou intolerancia aos alergénios declarados na rotulagem.	

<b>Empresa</b>	<b>Prado da Sicó, Lda</b> 3240-690 SANTIAGO DA GUARDA Portugal 508 974 399	PT BLT 1104 CE
<b>Denominação do Produto</b>	<b>Queijo Curado de Mistura</b>	
<b>Caracterização Sumária</b>	Queijo curado de formato redondo com peso variável e nas seguintes referências: Rolha (+/-70g), Achatado (+/-100g), N°1 (+/- 150g), N°2 (+/-250g), Médio (+/-500g), KG (+/-1kg).	
<b>Ingredientes</b>	<b>Leite</b> pasteurizado de vaca, ovelha, cabra, sal, estabilizador: cloreto de cálcio, fermentos <b>lácteos</b> , conservantes: nitrato de potássio, lisozima ( <b>ovo</b> ) e coalho.	
<b>Controlo Laboratorial</b>	<b>Parâmetros Microbiológicos</b>	<b>Limites Microbiológicos</b>
	Contagem de E. Coli Contagem Stap. Coag. Positiva Pesquisa de <i>Listeria monocytogens</i>	$\leq 1 \cdot 10^2$ ufc/g $\leq 1 \cdot 10^4$ ufc/g ausente em 25g
<b>Avaliação nutricional média / 100g</b>	<b>Valor Energético</b>	281kcal, 1165 KJ
	<b>Lípidos</b> Dos quais ácidos gordos saturados <b>Hidratos de carbono</b> Dos quais açucares <b>Proteína</b> <b>Sal</b>	23.3 g 15.9 g 1.4 g < 0.5 g 16.4 g 1.25 g
<b>Embalagem</b>	O queijo é cintado com cinta de gaze, rotulado e transportado em caixa plástica ou de cartão. Pode ser embalado em vácuo.	
<b>Rotulagem</b>	De acordo com o Regulamento (UE) N.º 1169/2011 e com o Decreto-Lei n.º 62/2017.	
<b>País de Ordenha e País de transformação</b>	Portugal.	
<b>Condições de armazenamento</b>	Local seco e fresco.	
<b>Transporte e distribuição</b>	Caixa branca em PVC com 66 (Rolhas), 40 (N°1, Achatado), 24 (N°2) ou 15 (Médio) unidades. Peso da caixa: 1,400kg. Dimensão da caixa: 40cmx60cmx13cm	
<b>Validade</b>	6 meses após cura.	Embalados: 8 meses.
<b>Consumidor Alvo</b>	Público em geral exceto intolerantes à lactose e ao ovo.	
<b>Potenciais Alergénios</b>	Contem <b>lactose e ovo</b> .	