

FIUZA

ESTATE BOTTLED

SILENT OAK RESERVA

A Fiuza é uma empresa familiar que se dedica à produção de vinho há quase um século, produzindo vinhos complexos e gastronómicos. Pioneira no estudo das castas internacionais, especializou-se em vinhos estremos. Hoje, essas castas são também casadas com as melhores castas portuguesas, criando vinhos únicos, produzidos a partir das uvas provenientes das suas quintas na região do Tejo.

Silent Oak é um tributo ao tradicional sobreiro português, este vinho pertence à gama de Reservas, sendo um embaixador do estilo tradicional português de lotear vinhos, o que lhes confere um carácter único.

Características

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Tejo

TIPO DE VINHO: Tinto

COLHEITA: 2023

TEOR ALCOÓLICO (VOL.): 13%-14%

ACIDEZ TOTAL: 6,0

PH: 3,58

KCAL: 83 KCal/100mL

AÇÚCAR RESIDUAL: 1 g/l

CASTA: Touriga Nacional, Alicante Bouschet

VINDIMA: Princípio de outubro

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

VINIFICAÇÃO: Maceração pré-fermentativa para extração aromática e de taninos suaves. Estágia em barricas de carvalho durante 3 meses.

Notas de Prova

COR: Granada.

AROMA: Aroma sedutor a especiarias e fruta preta madura.

PALADAR: Paladar frutado, com taninos suaves. Encorpado com boa persistência.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16°C a 18°C

GASTRONOMIA: Excelente para acompanhar pratos de carne, massas e queijos suaves.

Premios



90 POINTS
Wine Enthusiast
2016 VINTAGE



90 POINTS
Wine Enthusiast
2017 VINTAGE



GOLD MEDAL
Berliner Wein Trophy
2018 VINTAGE



BEST BUY
Wine Enthusiast
2020 VINTAGE



BEST BUY
Wine Enthusiast
2021 VINTAGE



Bronze Medal
2022 VINTAGE



Especificações Técnicas da Embalagem

CAPACIDADE GARRAFA	CÓDIGOS		DIMENSÕES CAIXA 6 GARRAFAS (MM)	EURO-PALLET		
750 ml	UPC	EAN	321x243x165 (8,1 kg)	Quantidade caixa 6-garrafas	Dimensões (mm)	Peso
	5 603802 40061 7	1 5603802 40061 4		105 (21x5)	1200x800x1750	875,5kg

FIUZA & BRIGHT, Sociedade Vitivinícola, Lda.

Tv. do Vareta, 11, 2080-184 Almeirim (Santarém) - Portugal | T: (+351) 243 597 491 | F: (+351) 243 579 247 | E-Mail: info@fiuzabright.pt