

ESTATE BOTTLED

CANTO DO PEDRO RESERVA VINHAS VELHAS

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 estremes. 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.

Canto do Pedro é o nome de uma das nossas vinhas localizadas no Bairro. É a vinha mais antiga, plantada há 36 anos, com uma variedade de castas francesas e portuguesas. Nesta vinha existe um único sobreiro centenário, plantado pelos antepassados da família. Esta magnífica árvore domina a paisagem da vinha e serve de imagem da marca.

Caracteristicas

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Tejo

TIPO DE VINHO: Tinto

TEOR ALCOÓLICO (VOL.): 13,5%

KCAL 82 KCal/100ml

CASTA: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Tinta Francisca

VINDIMA: Princípio de outubro

TIPO DE SOLO: Argilo-Calcário

VINIFICAÇÃO: A vinificação através de maceração pelicular pré- fermentativa para extração de aromas e taninos suaves. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova

COR: Intensa cor rubi

AROMA: Fruta preta com notas de violetas, cacau e especiarias.

PALADAR: Palato profundo com taninos suaves. Excelente estrutura com final longo e persistente.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16°C a 18°C

GASTRONOMIA: Excelente para acompanhar pratos de carne de confeção elaborada, caça e queijos fortes.

Prémios







90 POINTS + BEST BUY 90 POINTS + BEST BUY

Wine Enthusiast 2020 VINTAGE

90 POINTS Wine Enthusiast 2021 VINTAGE

Especificações Técnicas da Embalagem

CAPACIDADE GARRAFA	C Ó D IG O S	DIMENSÕESCAIXA6 GARRAFAS(MM)	EURO-PALLET		
750 ml	UPC EAN 5 603802 40011 2 1 5603802 40011 9	310x247x166 (8,1 kg)	Quantidade caixa 6-garrafas 105 (21x5)	Dimensões (mm) 1200x800x1750	Peso 875,5kg