

MIRATEJO

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.

O Fiuza Miratejo é um vinho de lote que homenageia a cidade de Lisboa, as suas 7 colinas e o rio Tejo que banha a capital depois de atravessar Portugal e a região que dá berço ao vinho.

Características

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Tejo

TIPO DE VINHO: Branco

TEOR ALCOÓLICO (VOL.): 11,5% - 12,5%

KCAL: 70 KCal/100mL

CASTA: Lote de castas brancas

VINDIMA: agosto

TIPO DE SOLO: Argilo - Calcário

VINIFICAÇÃO: Estágio sobre borras finas.



Notas de Prova

COR: Amarelo-esverdeado.

AROMA: Nariz tropical com aromas citrinos e florais.

PALADAR: Paladar fresco com final equilibrado.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 11°C a 13°C

GASTRONOMIA: Consumir como aperitivo ou com peixe grelhado, saladas verdes e marisco.

Especificações Técnicas da Embalagem

CAPACIDADE GARRAFA	CÓDIGOS		DIMENSÕES CAIXA 6 GARRAFAS (MM)	EURO-PALLET		
750 ml	UPC 5 603802 40089 1	EAN 1 5603802 40089 8	320x223x145 (7,20 kg)	Quantidade caixa 6-garrafas 100 (25x4)	Dimensões (mm) 1200x800x1450	Peso 750 kg

