

FIUZA NATIVE

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.

O Fiuza Native é um vinho de lote que casa uma das mais emblemáticas castas tintas portuguesas com uma das mais conhecidas castas francesas.

Caracteristicas

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Tejo

TIPO DE VINHO: Branco

TEOR ALCOÓLICO (VOL.): 11,5% - 12,5%

KCAL: 70 KCal/100mL

CASTA: Arinto, Chardonnay, Fernão Pires

VINDIMA: Agosto

TIPO DE SOLO: Argilo -Calcário

VINIFICAÇÃO: Estágio sobre borras finas com battonage.



Notas de Prova

COR: Amarelo citrino.

AROMA: Frutado com notas de citrinos e melão.

PALADAR: Paladar fresco com uma acidez natural, notas a fruta com alguma complexidade.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 11°C a 13°C

GASTRONOMIA: Consumir como aperitivo ou com peixe grelhado, marisco e refeições leves.

FIUZA NATIVE

Especificações Técnicas da Embalagem

CAPACIDADE GARRAFA	C Ó D IG O S		DIMENSÕES CAIXA 6 GARRAFAS (MM)	EURO-PALLET		
750 ml	UPC 5 603802 40021 1	EAN 1 5603802 40021 8	320x223x145 (7,20 kg)	Quantidade caixa 6-garrafas 125 (25x5)	Dimensões (mm) 1200x800x1750	Peso 925 kg