

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: Rosé

TEOR ALCOÓLICO (VOL.): 11%-12%

KCAL: 70 KCal/100mL

CASTA: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

VINDIMA: Início setembro

TIPO DE SOLO: Argilo-calcáreo

VINIFICAÇÃO: Leve prensagem das uvas tintas seguida de fermentação em cuba com temperatura controlada.



Notas de Prova

COR: Rosa salmão.

AROMA: Notas florais e violeta, combinado com um toque a morango.

PALADAR: Fresco, com fragrâncias a frutos silvestres. Final elegante e extremamente fresco.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 11°C - 13°C

GASTRONOMIA: Excelente como aperitivo e recomendado para acompanhar peixe grelhado, marisco e refeições leves.



Especificações Técnicas da Embalagem

CAPACIDADE GARRAFA	C Ó D IG O S	DIMENSÕESCAIXA 6 GARRAFAS (MM)		EURO- PALLET	
750 ml	UPC EAN 5 603802 40022 8 1 5603802 4	320x223x145 (7,20 kg) 10022 5	Quantidade caixa 6-garrafas 125 (25x5)	Dimensões (mm) 1200x800x1750	Peso 925 kg