

FIUZA NATIVE 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 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.

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 CA

TIPO DE VINHO: Tinto

TEOR ALCOÓLICO (VOL.): 12,5% - 13,5%

KCAL: 76 KCal/100mL

CASTA: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

VINDIMA: Princípio de outubro

TIPO DE SOLO: Argilo -Calcário

VINIFICAÇÃO: Maceração para extração suave de taninos.

Notas de Prova

COR: Rubi.

AROMA: Ameixa, com um toque de chocolate, café.

PALADAR: Aveludado, frutado e com taninos suaves. Agradável estrutura no final.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16°C a 18°C

GASTRONOMIA: Acompanhamento ideal para todo o tipo de carnes, queijos suaves e pratos de massa.

Prémios







BRONZE International Wine Challenge COLHEITA 2019

Especificações Técnicas da Embalagem

CAPACIDADE GARRAFA	C Ó D I G O S	DIMENSÕESCAIXA 6 GARRAFAS (MM)		EURO- PALLET	
750 ml	UPC EAN 5 603802 40020 4 1 5603802 40020 1	320x223x145 (7,20 kg)	Quantidade caixa 6-garrafas 125 (25x5)	Dimensões (mm) 1200x800x1750	Peso 925 kg
750 ml	UPC EAN 5 603802 40020 4 2 5603802 40020 8	320x310x230 (14,4 kg)	Quantidade caixa 12-garrafas 60 (15x4)	Dimensões (mm) 1200x800x1430	Peso 889 kg