

FIUZA ROSÉ

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.

Este vinho pertence à nossa gama de vinhos de lote, produzido a partir das castas Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional.

Caracteristicas

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Tejo

TIPO DE VINHO: Rosé

TEOR ALCOÓLICO (VOL.): 11%-12%

KCAL: 66 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		DIMENSÕESCAIXA6 GARRAFAS (MM)	EURO- Pallet		
750 ml	UPC 5 603802 40007 5	EAN 1 5603802 40007 2	320x223x145 (7,20 kg)	Quantidade caixa 6-garrafas 125 (25x5)	Dimensões (mm) 1200x800x1750	Peso 925 kg
750 ml	UPC 5 603802 40007 5	EAN 2 5603802 40007 9	320x310x230 (14,4Kg)	Quantidade caixa 12-garrafas 60 cases (15x4)	Dimensões (mm) 1200x800x1430	Peso 889 kg