

FIUZA

ESTATE BOTTLED

FIUZA INVERSUS (Orange wine)

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 Inversus é produzido com casta branca portuguesa mais emblemática da região: Fernão Pires

Características

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Tejo

CASTA: Fernão Pires

TIPO DE VINHO: Branco

VINDIMA: Agosto

COLHEITA: 2022

TIPO DE SOLO: Argilo –Calcário

TEOR ALCÓOLICO (VOL.): 12,5% - 13%

VINIFICAÇÃO: Uvas desengaçadas e fermentadas em depósito de cimento com curtimenta completa durante 20 dias, seguida de uma maceração pelicular por um período de 10 dias . Fermentação malo-lática feita em barricas usadas por um período 2 meses .

ACIDEZ TOTAL: 6,99 g/l

PH: 3,09

KCAL: 75 KCal/100mL

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,7 g/l

Notas de Prova

COR: Amarelo-alanrajado

AROMA: Cascas de laranja seca , nozes com um toque de mel

PALADAR: Volumoso, com taninos arredondados no final de boca e com notas de frutos secos.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 11°C a 13°C

GASTRONOMIA: Vinho gastronómico para acompanhar refeições de pratos condimentados ou queijos fortes.



Especificações Técnicas da Embalagem

CAPACIDADE GARRAFA	CÓDIGOS		DIMENSÕES CAIXA 6 GARRAFAS (MM)	EURO-PALLET		
	UPC	EAN		Quantidade caixa 6-garrafas	Dimensões (mm)	Peso
750 ml	5 603802 400884	1 5603802 400881	300x223x145 (7,20 kg)	100 (20x5)	1200x800x1750	925 kg

FIUZA & BRIGHT, Sociedade Vitivinícola, Lda.

Tv. do Vareta, 11, 2080-184 Almeirim (Santarém) - Portugal | T: (+351) 243 597 491 | F: (+351) 243 579 247 | E-Mail: info@fiuzabright.pt