

DUCADO DO INFANTE RESERVA

A Fiuzza 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.

A família proprietária da Fiuzza pertence a uma das mais importantes famílias nobres portuguesas, os Marqueses de Fronteira, por isso a marca Ducado do Infante surge como um tributo aos seus antepassados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Classificação: Vinho Regional Tejo

Tipo de vinho: Tinto

Teor Alcoólico (vol.): 13,5%

Acidez Total: 4,06 g/l

pH: 3,67

Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet

Vindima: Princípio de Outubro

Tipo de solo: Argilo-calcário

Vinificação: Maceração pré-fermentativa para extracção aromática e de taninos suaves. Estagia parcialmente em barricas de carvalho durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi intenso e profundo.

Aroma: Notas de ameixas maduras e amoras selvagens.

Paladar: Paladar intenso com sabor a madeira tostada, menta e um pouco de chocolate. Final longo e estruturado.

Temperatura de Consumo: 16°C a 18°C

Gastronomia: Acompanhamento ideal para todo o tipo de carnes temperadas, queijos intensos e pratos complexos.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES



Colheita Harvest 2016 90 Editor Choice Pontos /Points Wine Enthusiast	Colheita Harvest 2017 90 Pontos /Points Wine Enthusiast
------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGEM

Capacidade garrafa	Códigos		Dimensões caixa de 6 garrafas (mm)	Euro-pallet		
750 ml	UPC 5603802400648	EAN 15603802400645	321x243x165 (8,1 kg)	Quantidade caixa 6 garrafas 105 (21x5)	Dimensões (mm) 1200x800x1750	Peso 875,5 kg