

FIUZA

ESTATE BOTTLED

FIUZA MARQUÊS DE ALVITO

Este vinho único foi produzido em homenagem a Dona Maria do Carmo Lobo da Silveira (Alvito), descendente directa do Marquês de Alvito, casada com Joaquim Mascarenhas Fiuza, fundador desta casa vinícola, liderada actualmente pelas suas filhas e herdeiras.

CARACTERÍSTICAS

Classificação: DOP do Tejo

Tipo de vinho: Tinto

Colheita: 2017

Castas: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

Vindima: Final Setembro

Tipo de Solo: argilo- cálcario

Teor Alcoólico (vol.): 15%

Acidez Total: 6,29 g/l

pH: 3.43

Açúcar Residual: 0,6 g/l

Vinificação: Uvas seleccionadas manualmente. A vinificação foi feita por castas em pequenos tanques abertos. Após elaboração do lote final, o vinho estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: Retinto profundo.

Aroma: Aroma a compota de fruta preta, violetas e notas de especiarias. Madeira bem presente.

Paladar: Paladar complexo com fruta madura e notas fumadas de café. Bom equilíbrio, taninos bem integrados e notas de madeira. Encorpado com excelente persistência.

Temperatura de Consumo: 16°C a 18°C

Harmonização: Este vinho é excelente para acompanhar pratos de caça, carnes bem temperadas e queijos fortes.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES



REVISTA DE
VINHOS
A ESSENCIA DO VINHO

17 Pontos
Colheita 2017

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EMBALAGEM

Capacidade Garrafa	Códigos		Dimensões Caixa 6 garrafas (mm)	Euro-pallet		
750 ml	UPC 5 603802 400853	EAN 1 5603802 40085 0	165x321x243 (8,1 kg)	Quantidade caixa 6 garrafas 105 (21x5)	Dimensões (mm) 1200x800x1430	Peso 875,5 kg

FIUZA & BRIGHT, Sociedade Vitivinícola, Lda.

Tv. do Vareta, 11 | 2080-184 Almeirim (Santarém) | Portugal | T: (+351)243597491 | F: (+351)243579247 | E-Mail: info@fiuzabright.pt