

FICHA TÉCNICA



SÃO FILIPE BRANCO

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

CASTAS Fernão Pires, Arinto e Síría

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em final de Agosto.
Fermentação a temperatura controlada a 14º/15ºC de forma a reter toda a frescura e os aromas.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,13 g/l
PH: 3,30

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Apresenta-se como um vinho fresco, elegante e muito aromático.

Ideal para acompanhar peixe grelhado e saladas de verão.

Deverá consumir este vinho entre os 8º - 10ºC.
Período máximo de guarda: aconselha-se 3 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528001219
ITF: (01)15607528001216

240 x 155 x 335 (mm)

100 caixas | 1200 x 800 x 1500 (mm) | 780 kg