

## FICHA TÉCNICA

### SÃO FILIFE TINTO

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

**CASTAS** Castelão, Syrah e Aragonez

**VINDIMA &  
VINIFICAÇÃO**

Vindima em final de Setembro.  
Fermentação a 24°-25°C, com desengace total e maceração peculiar suave e prolongada em cubas de inox.

Jaime Quendera

**ENÓLOGO**

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 14%  
Acidez Total: 5,6 g/l  
PH: 3,60

**NOTAS DE  
PROVA &  
SUGESTÕES**

Apresentando-se como um vinho elegante, macio e persistente. Curto período em contacto com blend de aparas de carvalho francês/americano.

Ideal para acompanhar pratos de carnes e queijos.

Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C.  
Período máximo de guarda: aconselha-se 4 anos.



## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528001110  
ITF: 15607528001117

240 x 155 x 335 (mm)

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