

FICHA TÉCNICA



FILIFE PALHOÇA MERLOT

VINHO TINTO - REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

CASTAS Merlot (100%)

**VINDIMA &
VINIFICAÇÃO**

Vindima em final de Setembro
Fermentação a 25-26°C, com desengace total e
maceração peculiar suave e prolongada em
Ganimede de Inox.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,27 g/l
PH: 3,43

**NOTAS DE
PROVA &
SUGESTÕES**

Vinho tinto produzido a partir da casta Merlot (100%), apresenta-se como um vinho intenso, equilibrado e com ligeiras notas a cereja, não desfazendo o seu aroma típico a pimento. Estagiou cerca de 8 meses em barricas de Carvalho Francês, amadurecendo os seus aromas a especiarias doces. Dado à sua tipicidade, acompanha queijos, pratos carnes vermelhas e caça. Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C. Período máximo de guarda: aconselha-se 5 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 560752803171
ITF: 1560752803171

325 x 235 x 160 (mm)

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