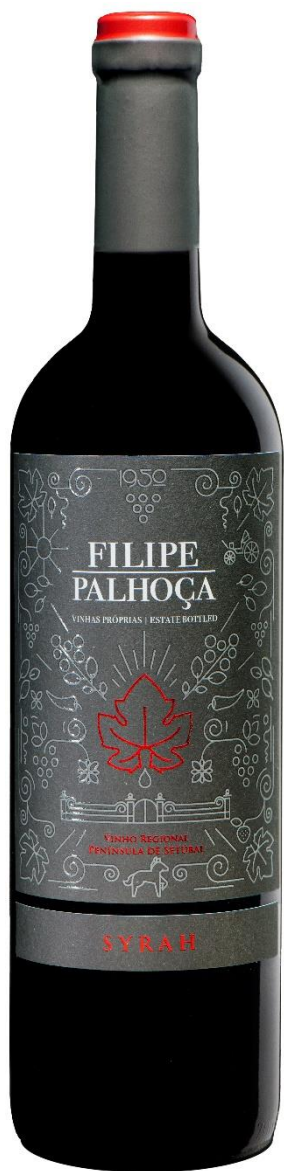




FICHA TÉCNICA



FILIFE PALHOÇA SYRAH

VINHO TINTO - REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

CASTAS Syrah (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: 4,99 g/l
PH: 3,54

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Vinho tinto produzido a partir da casta Syrah (100%), apresenta-se como um vinho intenso, equilibrado e com ligeiras notas a compota de frutas silvestres. Estagiou cerca de 8 meses em barricas de Carvalho Francês, amadurecendo os seus aromas a especiarias.
Dado aos seus taninos volumosos, acompanha pratos de carnes vermelhas e caça.
Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C.
Período máximo de guarda: aconselha-se 6 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 560752803151
ITF: 1560752803151

325 x 235 x 160 (mm)

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