

## FICHA TÉCNICA

# FILIPPE PALHOÇA TOURIGA NACIONAL

VINHO TINTO - REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

**CASTAS** Touriga Nacional (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 & Ana Marta Cardim

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 13,5%  
Acidez Total: 4,56 g/l  
PH: 3,73

**NOTAS DE  
PROVA &  
SUGESTÕES**

Vinho tinto produzido a partir da casta Touriga Nacional (100%), apresenta-se como um vinho macio, equilibrado e com ligeiras notas florais. Estagiou cerca de 8 meses em barricas de Carvalho Francês, amadurecendo os seus aromas abaunilhados conjugados com as especiarias. Conhecido pela sua versatilidade, acompanha facilmente queijos secos, pratos de bacalhau e carnes. Deverá consumir este vinho entre os 16º - 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: 560752803161  
ITF: 1560752803161

325 x 235 x 160 (mm)

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