



FICHA TÉCNICA

FILIFE PALHOÇA MERLOT 2017

VINHO TINTO - REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

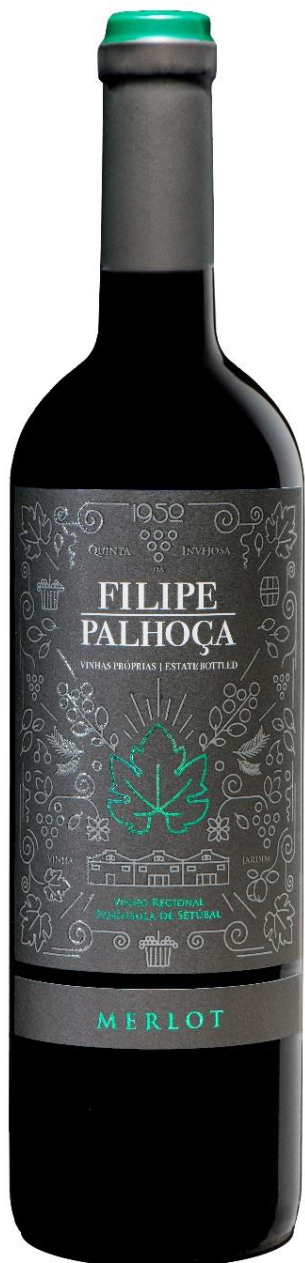
CASTAS Merlot (100%)

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