

This late harvest is the result of over-saturation of Grape Moscatel grapes, better known as Moscatel de Setúba

FILIFE
PALHOÇA
VINHAS PRÓPRIAS | ESTATE BOTTLED



WWW.FILIFEALHOCA.PT

NIF: 515 033 200

GERAL@FILIFEALHOCA.PT

ESTRADA NACIONAL 5
QUINTA DA INVEJOSA
2965-213 POCEIRÃO
PORTUGAL

T. +351 265 995 886

FICHA TÉCNICA

QUINTA DA INVEJOSA

Colheita Tardia 2017

VINHO BRANCO - D.O.C. PALMELA

QUINTA DA
INVEJOSA

Colheita Tardia
LATE HARVEST

PALMELA
DOC · 2017

FILIFE
PALHOÇA
VINHAS PRÓPRIAS | ESTATE BOTTLED



CASTAS 100% Moscatel Graúdo

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em início de Novembro
Uvas vindimadas manualmente provenientes da Quinta da Invejosa. Prensadas de forma artesanal para obtenção do mosto, cujo mesmo fermentou, lentamente, em cuba de Inox.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,14 g/L
pH: 3,57
Açúcar Residual: 66,20 g/L

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Este colheita tardia é o resultado da sobrematuração das uvas Moscatel Graúdo, mais conhecida por Moscatel de Setúbal. Após fermentação alcoólica, o vinho estagia cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, proporcionando, desta forma, uma tonalidade amarelo-ouro.
Este vinho branco é um vinho encorpado, doce e aveludado, onde predominam as notas a mel e flores.
Fim de boca persistente com notas a frutos secos.
Consumir a uma temperatura entre os 10°C-12°C.
Período de Período máximo de guarda: aconselha-se 4 a 5 anos em local fresco com garrafa deitada.

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

500ml

EAN: 5607528022382
ITF:

(mm)

caixas | 1200 x 800 x | kg