



FICHA TÉCNICA



SÃO FILIFE TINTO 2019

VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

CASTAS Castelão, Syrah e Cabernet Sauvignon

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em final de Setembro.
Fermentação a 24^o-25^oC, com desengace total e maceração peculiar suave e prolongada em cubas de inox.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 4,08 g/l
PH: 3,81

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Elaborado a partir da casta Castelão, Syrah e Cabernet Sauvignon, apresenta-se como um vinho elegante, macio e persistente com ligeiro a aroma a especiarias doces. Ideal para acompanhar pratos de carnes e queijos.

Deverá consumir este vinho entre os 16^o - 18^oC.
Período máximo de guarda: aconselha-se 4 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528001110
ITF: 25607528001114

232 x 150 x 330 (mm)

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