



## FICHA TÉCNICA



# FILIFE PALHOÇA CHARDONNAY

VINHO BRANCO – REGIONAL PENÍNSUA DE SETÚBAL

**CASTAS** Chardonnay (100%)

**VINDIMA &  
VINIFICAÇÃO**

Vindima no final de Agosto.  
Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada de 14<sup>o</sup>-15<sup>o</sup>C.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 13%  
Acidez Total: 4,27 g/l

**NOTAS DE  
PROVA &  
SUGESTÕES**

Vinho branco produzido a partir da casta Chardonnay.  
Apresenta-se como um vinho fresco e elegante , com acidez bem presente. Aspecto cristalino, cor amarelo cítrico. Ideal para acompanhar carnes brancas, peixes grelhados e mariscos. Deverá consumir este vinho entre os 10-12<sup>o</sup>C. Período máximo guarda 4 anos.



## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml