



FICHA TÉCNICA

FILIFE PALHOÇA MOSCATEL GALEGO ROXO

VINHO ROSÉ – REGIONAL PENÍNSUA DE SETÚBAL

CASTAS Moscatel Galego Roxo(100%)

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Vindima no final de Agosto.

Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada de 14°-15°C.

ENÓLOGO

Jaime Quendera

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 4,27 g/l

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES

Vinho rosé produzido a partir da casta Moscatel Galego Roxo.

Apresenta-se como um vinho fresco e elegante , bastante aromático, com acidez bem presente. Aspecto cristalino, cor rosado. Ideal para acompanhar carnes brancas, peixes grelhados e mariscos. Deverá consumir este vinho entre os 10-12°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