



FICHA TÉCNICA

FILIFE PALHOÇA CHARDONNAY 2023

VINHO BRANCO - REGIONAL PENÍNSULA DE
SETÚBAL

CASTAS Chardonnay (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
PH: 3,47

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES

Vinho Branco produzido através da casta
Chardonnay, apresenta-se como um vinho fresco,
mineral, frutado, com uma acidez muito equilibrada
e fresca, ideal para acompanhar pratos de marisco,
sushi e peixe grelhado.

Deverá consumir este vinho entre os 10° - 12°C.
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

325 x 235 x 160 (mm)

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