

FICHA TÉCNICA

FILIPE PALHOÇA MOSCATEL GALEGO ROXO 2023

VINHO BRANCO - REGIONAL PENÍNSULA DE
SETÚBAL

CASTAS Moscatel Galego (100%)

**VINDIMA &
VINIFICAÇÃO**

Vendima em Agosto.
Fermentação em cuba de inox com temperatura
controlada de 14º-15ºC

ENÓLOGO

Jaime Quendera

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,58 g/L
PH: 2,70g/L

**NOTAS DE
PROVA &
SUGESTÕES**

Vinho Rosé produzido 100% através da casta
Moscatel Galego Roxo. Apresenta-se como um vinho
fresco e elegante, com aroma de perfume no nariz
muito particular. Aparência cristalina, cor salmão.
Ideal com carnes brancas, sushi, marisco e peixe
grelhado. Deverá consumir este vinho entre os 10º -
12ºC. Período máximo de guarda: aconselha-se 4
anos



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

750ml

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

325 x 235 x 160 (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

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