



FICHA TÉCNICA

FILIFE PALHOÇA MOSCATEL ROXO SETÚBAL

LICOROSO-PENÍNSULA SETÚBAL



CASTAS Moscatel Galego Roxo (100%)

Vindima em finais de Setembro.

**VINDIMA &
VINIFICAÇÃO**

Ligeira fermentação em depósito inox, seguindo de paragem de fermentação através da adição de aguardente vínica e maceração pelicular até Março do ano seguinte. Estágio superior a 36 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ENÓLOGO

Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 17%

Açúcar: 167 g/L

PH: 3,42

**NOTAS DE
PROVA &
SUGESTÕES**

Surge fresco e tentador com reflexos dourados, aromas a mel e frutos secos. Doce e bastante frutado na boca, deverá ser consumido à temperatura de 10-12º, como aperitivo ou digestivo, acompanhando a doçaria típica portuguesa. Poderá ser guardado em local fresco e de garrafa deitada por um período de 50 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO