

FICHA TÉCNICA



FILIPE PALHOÇA VERDELHO 2023

VINHO BRANCO - REGIONAL PENÍNSULA DE
SETÚBAL

CASTAS Verdelho (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 a partir da casta Verdelho (100%), apresenta-se como um vinho intenso, equilibrado e com ligeiras notas a lichias, não desfazendo o seu aroma fresco e tropical.
Dado a sua tipicidade, acompanha marisco, carnes brancas e pratos asiáticos. 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

EAN: 560752803161
ITF: 1560752803161

325 x 235 x 160 (mm)

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