

FICHA TÉCNICA



SÃO FILIFE ROSÉ 2023

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

CASTAS Castelão (100%)

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em meados de Setembro.
Fermentação a 15/16°C, sem maceração pelicular, de forma a manter toda a sua frescura.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,23 g/l
PH: 3,18

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Elaborado somente a partir da casta Castelão, é fermentado a baixas temperaturas para reter toda a fruta fresca, apresentando-se como um vinho elegante, fresco e mineral.
Ideal para acompanhar pratos de marisco, massas e saladas.
Deverá consumir este vinho entre os 10° - 12°C.
Período máximo de guarda: aconselha-se 2 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528001318
ITF: 15607528001315

240 x 155 x 335 (mm)

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