



FICHA TÉCNICA

FILIFE PALHOÇA BRANCO BRUT-NATURE VINHO ESPUMANTE

CASTAS Moscatel Galego Roxo (100%)

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em meados de Agosto
Fermentação a 14-15°C, sem contacto pelicular

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 12 % vol.
Acidez Total: 5,22 g/L
pH: 3,39
Açúcar residual: 2,95 g/L

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Elaborado a partir de uvas de vinhas próprias, selecionadas com o máximo rigor, este espumante de cor citrina leve e de aroma fino, é crocante e refrescante.
Temperatura de consumo: 10°-12°C.

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528372111
ITF: 15607528372118

Caixas 4 garrafas
195 x 195 x 333 (mm)

96 boxes | 1200 x 800 x 1432 (mm) | 850 kg