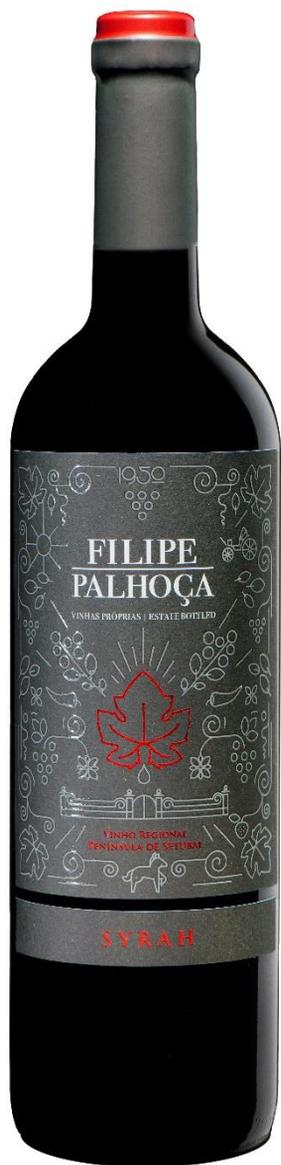




## FICHA TÉCNICA



# FILIFE PALHOÇA SYRAH 2017

VINHO TINTO - REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

**CASTAS** Syrah (100%)

**VINDIMA & VINIFICAÇÃO** Vindima em final de Setembro  
Fermentação a 25-26°C, com desengace total e maceração peculiar suave e prolongada em Ganimede de Inox.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 14%  
Acidez Total: 4,99 g/l  
PH: 3,54

**NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES** Vinho tinto produzido a partir da casta Syrah (100%), apresenta-se como um vinho intenso, equilibrado e com ligeiras notas a compota de frutas silvestres. Estagiou cerca de 8 meses em barricas de Carvalho Francês, amadurecendo os seus aromas a especiarias.  
Dado aos seus taninos volumosos, acompanha pratos de carnes vermelhas e caça.  
Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C.  
Período máximo de guarda: aconselha-se 6 anos.



## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 560752803151  
ITF: 1560752803151

325 x 235 x 160 (mm)

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