



FICHA TÉCNICA



SÃO FILIFE BRANCO 2019

VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

CASTAS Fernão Pires, Arinto e Síria

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em final de Agosto.
Fermentação a temperatura controlada a 14°/15°C de forma a reter toda a frescura e os aromas.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,04 g/l
PH: 3,36

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Produzido a partir das castas Fernão Pires, Arinto e Síria, apresenta-se como um vinho fresco, elegante e muito aromático.

Ideal para acompanhar peixe grelhado e saladas de Verão.

Deverá consumir este vinho entre os 8° - 10°C.

Período máximo de guarda: aconselha-se 3 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528001219
ITF: 25607528001213

232 x 150 x 330 (mm)

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