



FICHA TÉCNICA

FILIFE PALHOÇA MOSCATEL GALEGO ROXO 2023

VINHO BRANCO - REGIONAL PENÍNSULA DE
SETÚBAL

CASTAS Moscatel Galego (100%)

**VINDIMA &
VINIFICAÇÃO**

Vendima em Agosto.
Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada de 14^o-15^oC

ENÓLOGO

Jaime Quendera

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,58 g/L
PH: 2,70g/L

**NOTAS DE
PROVA &
SUGESTÕES**

Vinho Rosé produzido 100% através da casta Moscatel Galego Roxo. Apresenta-se como um vinho fresco e elegante, com aroma de perfume no nariz muito particular. Aparência cristalina, cor salmão. Ideal com carnes brancas, sushi, marisco e peixe grelhado. Deverá consumir este vinho entre os 10^o - 12^oC. 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

325 x 235 x 160 (mm)

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