



## 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<sup>o</sup>-15<sup>o</sup>C

**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<sup>o</sup> - 12<sup>o</sup>C. 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