



FICHA TÉCNICA

FILIFE PALHOÇA ROSÉ BRUT-NATURE VINHO ESPUMANTE

CASTAS Moscatel Galego Roxo (50%); Castelão (50%)

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: 5,44 g/L
pH: 3,22
Açúcar residual: 2,83 g/L

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Elaborado a partir de uvas de vinhas próprias, selecionadas com o máximo rigor, este espumante de cor salmão leve e de aroma a frutos vermelhos frescos, é refrescante e guloso.
Temperatura de consumo: 10^o-12^oC.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528373118
ITF: 15607528373115

Caixas 4 garrafas
195 x 195 x 333 (mm)

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