



FICHA TÉCNICA

FILIFE PALHOÇA TOURIGA NACIONAL

VINHO TINTO - REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

CASTAS Touriga Nacional (100%)

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

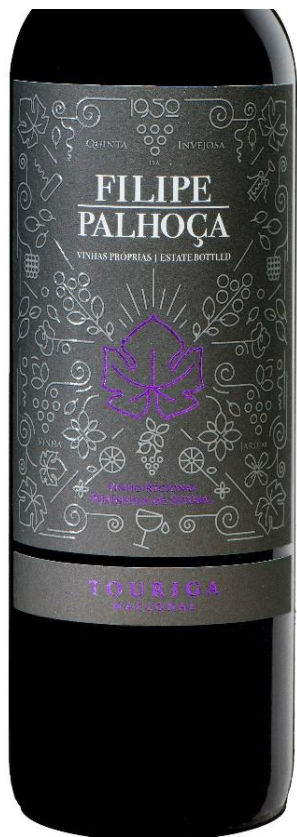
Vindima em final de Setembro
Fermentação a 25-26°C, com desengace total e maceração peculiar suave e prolongada em Ganimede de Inox.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 4,56 g/l
PH: 3,73

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES

Vinho tinto produzido a partir da casta Touriga Nacional (100%), apresenta-se como um vinho macio, equilibrado e com ligeiras notas florais. Estagiou cerca de 8 meses em barricas de Carvalho Francês, amadurecendo os seus aromas abauilhados conjugados com as especiarias.
Conhecido pela sua versatilidade, acompanha facilmente queijos secos, pratos de bacalhau e carnes. Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C. Período máximo de guarda: aconselha-se 5 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 560752803161
ITF: 1560752803161

325 x 235 x 160 (mm)

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