



## FICHA TÉCNICA



# SÃO FILIFE ROSÉ 2022

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

**CASTAS** Castelão (100%)

**VINDIMA & VINIFICAÇÃO** Vindima em meados de Setembro.  
Fermentação a 15/16°C, sem maceração pelicular, de forma a manter toda a sua frescura.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 13%  
Acidez Total: 5,23 g/l  
PH: 3,18

**NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES** Elaborado somente a partir da casta Castelão, é fermentado a baixas temperaturas para reter toda a fruta fresca, apresentando-se como um vinho elegante, fresco e mineral.  
Ideal para acompanhar pratos de marisco, massas e saladas.  
Deverá consumir este vinho entre os 10° - 12°C.  
Período máximo de guarda: aconselha-se 2 anos.



## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528001318  
ITF: 15607528001315

240 x 155 x 335 (mm)

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