



## FICHA TÉCNICA



# SÃO FILIFE TINTO 2023

VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

**CASTAS** Castelão, Syrah e Cabernet Sauvignon

**VINDIMA & VINIFICAÇÃO** Vindima em final de Setembro.  
Fermentação a 24°-25°C, com desengace total e maceração peculiar suave e prolongada em cubas de inox.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 14%  
Acidez Total: 4,08 g/l  
PH: 3,81

**NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES** Elaborado a partir da casta Castelão, Syrah e Cabernet Sauvignon, apresenta-se como um vinho elegante, macio e persistente com ligeiro a aroma a especiarias doces. Ideal para acompanhar pratos de carnes e queijos.  
Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°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

EAN: 5607528001110  
ITF: 25607528001114

232 x 150 x 330 (mm)

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