



PRODUTO	Vinho Tinto DOC 13,5°
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	Valle Pêro Reserva 2017
VARIEDADES	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Roriz.
VINIFICAÇÃO	Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.
NOTAS DE PROVA	
APARÊNCIA / COR	Límpida / Rubi intenso
AROMA / SABOR	Aroma a frutos vermelhos maduros de tipo, framboesa, groselha e notas de grãos torrados Sabor macio e harmonioso, com notas de madeira
PARÂMETROS ANALÍTICOS	
VOLUME ALCOÓLICO	13,5 %
ACIDEZ TOTAL	4,8 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,43 g/l
DIOXIDO SULFUROSO LIVRE	35 mg/l
DIOXIDO SULFUROSO TOTAL	120 mg/l
AÇUCARES TOTAIS	4,0 g/l
pH	3,65
HARMONIZAÇÃO	Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, queijos e pratos bem acondimentados. Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 14°C e os 20°C.
ARMAZENAGEM	O produto deve ser armazenado num local seco, limpo, fresco, ventilado e ao abrigo da luz.
USO PRETENDIDO	Pronto a ser consumido. Pode ser misturado com outras bebidas. Destina-se apenas a consumidores maiores de 18 anos. O consumo de bebidas alcoólicas deve ser evitado por grávidas, pessoas medicamentadas, pessoas que irão conduzir e pessoas alérgicas a sulfitos. Deve ser bebido com moderação.
CONTÉM SULFITOS.	



T +351 259 468 062/62 | F +351 259 468 064

geral@casadafontepequena.pt
www.casadafontepequena.com



CENTRO DE ENGARRAFAMENTO | HEAD OFFICE

Parque empresarial de Vila Pouca de Aguiar, Lotes 26-31

5450-280 Vila Pouca de Aguiar

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA



6 X 75 CL	DIMENSÃO DA CAIXA (C; L; A)	21 x 15 x 32 cm
	PESO BRUTO DA CAIXA	8,5 kg
	CAIXAS POR EUROPALETE (1,20 X 0,80)	100 CAIXAS (25X4)
COD EAN	GARRAFA 75 CL. TINTO	5600202948305
CONDIÇÕES DE TRANSPORTE	O produto deve ser transportado de forma segura, a uma temperatura ambiente e o meio de transporte deve ser seco, limpo e ao abrigo da luz.	



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Não se desenvolvem microrganismos patogênicos, que ponham em causa a saúde do consumidor devido às propriedades do vinho. No entanto podem-se desenvolver outros microrganismos que podem pôr em causa a qualidade do produto, para as quais não existem limites estabelecidos na legislação.
Ex.: leveduras.



CARATERÍSTICAS QUÍMICAS

Ocratoxina A: 2.0µg/Kg (Reg. Nº 1881/2006)
Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (CE) Nº 1881/2006 alt. Reg. (EU) 2015/1005)
Cobre ≤ 1 mg/ L (Reg. (CE) 2019/934)
Dióxido de enxofre (SO₂): ≤ 200 mg/l (Reg. (UE) 2019/934)
Resíduos de Pesticidas ≤ LMR (Reg. (CE) nº 396/2005)
Carbamato de etilo ≤ 30 ppb (Limites referência legislação Canadá)



ROTULAGEM

Indicações Obrigatórias, ao abrigo da Portaria nº 26/2017 de 13 de janeiro: Marca, Designação do produto, Indicação de proveniência, Referência do engarrafador, Volume nominal, Teor alcoólico, Indicação de alergénios, Lote.

