



|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>PRODUTO</b>              | Vinho Tinto Maduro 12º   |
| <b>DESIGNAÇÃO COMERCIAL</b> | Fragamonte   |
| <b>VARIETADES</b>           | Mistura de variedades tradicionais   |
| <b>VINIFICAÇÃO</b>          | Desengace total, maceração pelicular intensa e fermentação alcoólica a 28ºC. |



|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>NOTAS DE PROVA</b>  |  |
| <b>APARÊNCIA / COR</b> | Límpida / Rubi definido  |
| <b>AROMA / SABOR</b>   | Aroma a frutos vermelhos e grãos torrados.<br>Sabor macio e equilibrado, com taninos suaves. |



|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| <b>PARÂMETROS ANALÍTICOS</b>    |          |
| <b>VOLUME ALCOÓLICO%</b>        | 12 %     |
| <b>ACIDEZ TOTAL</b>             | 5,0 g/l  |
| <b>ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA</b> | 0,4 g/l  |
| <b>DIOXIDO SULFUROSO LIVRE</b>  | 40 mg/l  |
| <b>DIOXIDO SULFUROSO TOTAL</b>  | 115 mg/l |
| <b>AÇUCARES REDUZIDOS</b>       | 5,5 g/l  |
| <b>pH</b>                       | 3,6      |



|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>HARMONIZAÇÃO</b> | Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, queijos e pratos bem acondicionados. Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 14ºC e os 20ºC |
|---------------------|---|



|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>ARMAZENAGEM</b> | O produto deve ser armazenado num local seco, limpo, fresco, ventilado e ao abrigo da luz. |
|--------------------|--|



|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>USO PRETENDIDO</b> | 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   | 7,1 Kg                |
|                         | CAIXAS POR EUROPALETE<br>(1,20 X 0,80)  | 100 CAIXAS (25X4)     |
| COD EAN                 | GARRAFA 75 CL.<br>TINTO   | 5600202946011         |
| 5 L                     | DIMENSÃO DA CAIXA BIB<br>(C; L; A)  | 18,5 X 13 X 24 cm     |
|                         | PESO BRUTO DO BIB   | 5,18 Kg               |
|                         | BIB POR EUROPALETE  | 180 (36X5)            |
| COD EAN                 | BIB 5 L<br>TINTO  | 5600202946288         |
| 10 L                    | DIMENSÃO DA CAIXA BIB<br>(C; L; A)  | 19,2 X 19,2 X 32 cm   |
|                         | PESO BRUTO DO BIB   | 10,5 Kg               |
|                         | BIB POR EUROPALETE  | 96 caixas (24X4)      |
| COD EAN                 | BIB 10 L<br>TINTO   | 5600202946370         |
| 20 L                    | DIMENSÃO DA CAIXA BIB<br>(C; L; A)  | 25,5 X 22,5 X 39,5 cm |
|                         | PESO BRUTO DO BIB   | 20,6 Kg               |
|                         | BIB POR EUROPALETE  | 45 caixas (15X3)      |
| COD EAN                 | BIB 20 L<br>TINTO   | 5600202946820         |
| CONDIÇÕES DE TRANSPORTE | O produto deve ser transportado de forma segura, a uma temperatura ambiente e o meio de transporte deve ser seco, limpo a ao abrigo da luz. |                       |



**CARACTERÍSTICAS  
MICROBIOLÓGICAS**

Não se desenvolvem microrganismos patogénicos, 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 (SO<sub>2</sub>): ≤ 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 alérgenos, Lote.



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