



PRODUTO	Vinho Branco Maduro 10°
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	Faina
VARIEDADES	Mistura de variedades tradicionais
VINIFICAÇÃO	Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a 18°C

NOTAS DE PROVA

APARÊNCIA / COR	Cristalino / Cítrico
AROMA / SABOR	De aroma e sabor cítrico e muito frutado, vivo, fresco e elegante. Apresenta um final longo e macio.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

VOLUME ALCOÓLICO	10 %
ACIDEZ TOTAL	5,0 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,2 g/l
DIOXIDO SULFUROSO LIVRE	40 mg/l
DIOXIDO SULFUROSO TOTAL	120 mg/l
AÇUCARES TOTAIS	1,5 g/l
pH	3,3

HARMONIZAÇÃO	Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e saladas, a uma temperatura entre os 9°C e os 12°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



	DIMENSÃO DA CAIXA	36,5 X 19,5 X 22 cm
TETRA PAL 1L	PESO BRUTO	12,2 Kg
	CAIXAS TETRA PAK POR EUROPALETE	72 (Cx:12*1L)
COD EAN	TETRA PAK 1L BRANCO	5600202948671
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 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 (SO ₂): ≤ 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.
------------------	---

