

Ficha Técnica

VallePêro Reserva

PRODUTO

Vinho Tinto DOC 14°

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

VallePêro Reserva

VARIEDADES

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

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.

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 ALCÓOLICO	14 %
ACIDEZ TOTAL	4,8 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,43 g/l
DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE	35 mg/l
DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL	120 mg/l
AÇÚCARES TOTAIS	1,0 g/l
pH	3,65

INGREDIENTES

Uvas, conservantes e antioxidantes (**dióxido de enxofre**, dicarbonato dimetilico, ácido L-ascórbico), agente estabilizador (poliaspartato de potássio), regulador de acidez (ácido láctico)

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

ENERGIA	327 kJ / 78 kcal
LÍPIDOS	0 g
dos quais saturados	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,1 g
dos quais açúcares	0,1 g
PROTEÍNAS	0 g
SAL	0 g



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



geral@casafontepequena.pt
www.casadafontepequena.com



Centro de Engarrafamento | Head Office
Parque empresarial de Vila Pouca de
Aguar, Lotes 26-31
5450-280 Vila Pouca de Aguiar

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.

ARMAZENAGEM

O produto deve ser armazenado num local seco, limpo, fresco, ventilado e ao abrigo da luz.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA



6 x 75 CL

PESO BRUTO DA GARRAFA
1,38 Kg

DIMENSÃO DA CAIXA
21 x 15 x 32 cm

CAIXAS POR EUROPALETE
100 CAIXAS (25X4)

COD EAN
5600202948305

PESO BRUTO DA CAIXA
8,5 Kg

GARRAFAS POR EUROPALETE
600

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 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.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Ocratoxina A: 2.0µg/Kg (Reg. (UE) Nº 2023/915, na sua redação atual)

Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (UE) Nº 2023/915, na sua redação atual)

Cobre ≤ 1 mg/ L (Reg. (CE) 2019/934, na sua redação atual)

Dióxido de enxofre (SO₂): ≤ 200 mg/l (Reg. (UE) 2019/934, na sua redação atual)

Resíduos de Pesticidas ≤ LMR (Reg. (CE) nº 396/2005, na sua redação atual)

ROTULAGEM

Indicações Obrigatórias, ao abrigo da Portaria n.º 26/2017 de 13 de janeiro e suas alterações: 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@casafontepequena.pt
www.casadafontepequena.com



Centro de Engarrafamento | Head Office
Parque empresarial de Vila Pouca de
Aguar, Lotes 26-31
5450-280 Vila Pouca de Aguair