

## Ficha Técnica

### Adega da Fonte Pequena

#### PRODUTO

Vinho Tinto Maduro 12°

#### APARÊNCIA / COR

Límpida / Rubi definido

#### DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Adega da Fonte Pequena

#### AROMA / SABOR

Aroma a frutos vermelhos maduros e grãos torrados. Sabor macio e harmonioso, com final de boca intenso e prolongado.

#### VARIEDADES

Mistura de variedades tradicionais

#### VINIFICAÇÃO

Desengace total, maceração pelicular intensa 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.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

VOLUME ALCOÓLICO	12 %
ACIDEZ TOTAL	5,0 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,4 g/l
DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE	40 mg/l
DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL	115 mg/l
AÇÚCARES TOTAIS	5,5 g/l
pH	3,6

#### INGREDIENTES

Uvas, conservantes e antioxidantes (sorbato de potássio, **dióxido de enxofre**, dicarbonato dimetílico (DCDM)), agentes estabilizadores (poliaspartato de potássio), antioxidantes (ácido L-ascórbico) reguladores de acidez (ácido láctico).

#### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

ENERGIA	289 kJ / 68 kcal
LÍPIDOS	0 g
dos quais saturados	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,55 g
dos quais açúcares	0,55 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 Engarraamento | 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



**20 x 37,5 CL**

**PESO BRUTO DA CAIXA**

13.2 Kg

**DIMENSÃO DA CAIXA**

30.5 X 25 X 26 CM

**COD EAN**

5600202946158

**PESO BRUTO DA CAIXA**

66 CAIXAS



**6 x 75 CL**

**PESO BRUTO DA GARRAFA**

1,16 Kg

**DIMENSÃO DA CAIXA**

21 X 15 X 32 cm

**COD EAN**

5600202946134

**PESO BRUTO DA CAIXA**

7,1 Kg

**CAIXAS POR EUROPALETE**

100 CAIXAS (25X4)

**GARRAFAS POR EUROPALETE**

600



**5 L**

**PESO BRUTO DO BIB**

5,18 Kg

**DIMENSÕES DA CAIXA**

18.5 X 13 X 24 cm

**COD EAN**

5600202946059

**BIB POR EUROPALETE**

180 (36X5)

**10 L**

**PESO BRUTO DO BIB**

10,4 Kg

**DIMENSÕES DA CAIXA**

19,2 X 19,2 X 32 cm

**COD EAN**

5600202946578

**BIB POR EUROPALETE**

96 caixas (24X4)

**20 L**

**PESO BRUTO DO BIB**

20,6 Kg

**DIMENSÕES DA CAIXA**

25,5 X 22.5 X 40 cm

**COD EAN**

5600202946554

**BIB POR EUROPALETE**

45 caixas (15X3)

## 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.



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



geral@casafontepequena.pt  
www.casadafontepequena.com



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

### 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) N° 2023/915 , na sua atual redação)

Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (UE) N° 2023/915 , na sua atual redação)

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

Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>): ≤ 200 mg/l (Reg. (UE) 2019/934 , na sua atual redação)

Resíduos de Pesticidas ≤ LMR (Reg. (CE) n° 396/2005, na sua atual redação)

---

### 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 alergénios, 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  
Aguiar, Lotes 26-31  
5450-280 Vila Pouca de Aguiar