

## Ficha Técnica

### CFP

#### PRODUTO

Vinho Verde Branco 10°

#### DESIGNAÇÃO COMERCIAL

CFP

#### VARIETADES

Castas tradicionais da Região dos Vinhos Verdes.

#### VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a baixas temperaturas.

#### HARMONIZAÇÃO

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

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| VOLUME ALCOÓLICO         | 10 %     |
| ACIDEZ TOTAL             | 5,2 g/l  |
| ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA | 0,25 g/l |
| DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE    | 45 mg/l  |
| DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL    | 120 mg/l |
| AÇÚCARES TOTAIS          | 14 g/l   |
| pH                       | 3,20     |

#### INGREDIENTES

Uvas, conservantes e antioxidantes (**dióxido de enxofre**, sorbato de potássio), agente estabilizador (Poliaspartato de potássio), regulador de acidez (ácido L-(+)-tartárico), gases e gases de embalagem (dióxido de carbono).

#### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| ENERGIA             | 256 kJ / 61 kcal |
| LÍPIDOS             | 0 g              |
| dos quais saturados | 0 g              |
| HIDRATOS DE CARBONO | 1,4 g            |
| dos quais açúcares  | 1,4 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 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**  
1,32 Kg

**DIMENSÃO DA CAIXA**  
17 X 25 X 33 cm

**CAIXAS POR EUROPALETE**  
100 CAIXAS (25X4)

**CÓDIGO ADUANEIRO**  
2204 21 32

### 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.

**COD EAN**  
5600202949418

**PESO BRUTO DA CAIXA**  
8,3 Kg

**GARRAFAS POR EUROPALETE**  
600

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Não se desenvolvem microrganismos patogénicos, que ponham em causa a saúde do consumidor devido às propriedades do vinho.

## 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) nº 396/2005 , na sua atual redação)

## ROTULAGEM

Indicações obrigatórias, ao abrigo da Portaria n.º 26/2017 de 13 de janeiro e suas alterações, assim como do Regulamento (UE) 2021/2117 de 2 de dezembro e suas alterações: Marca, Designação do produto, Indicação de proveniência, Referência do engarrafador, Volume nominal, Teor alcoólico, Indicação de alergénios, Lote, Valor Energético e Lista de Ingredientes.



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