

## Ficha Técnica

### Entremontes

#### PRODUTO

Vinho Branco Maduro 11,5°

#### APARÊNCIA / COR

Cristalino / Cítrico

#### DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Entremontes

#### AROMA / SABOR

Aroma a frutos secos com nuances de citrinos.

#### VARIEDADES

Mistura de variedades tradicionais

Sabor suave, macio com bom volume de boca.

#### VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a 18°C.

#### 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         | 11,5 %   |
| ACIDEZ TOTAL             | 4,9 g/l  |
| ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA | 0,25 g/l |
| DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE    | 40 mg/l  |
| DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL    | 120 mg/l |
| AÇÚCARES TOTAIS          | 3,0 g/l  |
| pH                       | 3,3      |

#### INGREDIENTES

Uvas, conservantes e antioxidantes (sorbato de potássio, **dióxido de enxofre**), agente estabilizador (poliaspartato de potássio), regulador de acidez (contém ácido málico e/ou ácido L-(+)-tartárico).

#### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| ENERGIA             | 273 kJ / 65 kcal |
| LÍPIDOS             | 0 g              |
| dos quais saturados | 0 g              |
| HIDRATOS DE CARBONO | 0,3 g            |
| dos quais açúcares  | 0,3 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 Engarramento | 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**

5600202946103

**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

**CAIXAS POR EUROPALETE**

100 CAIXAS (25X4)

**COD EAN**

5600202946080

**PESO BRUTO DA CAIXA**

7,1 Kg

**GARRAFAS POR EUROPALETE**

600



**5 L**

**PESO BRUTO DO BIB**

5,17 Kg

**DIMENSÕES DA CAIXA**

18.5 X 13 X 24 cm

**COD EAN**

5600202905018

**BIB POR EUROPALETE**

180 (36X5)

**10 L**

**PESO BRUTO DO BIB**

10,3 Kg

**DIMENSÕES DA CAIXA**

19,2 X 19,2 X 32 cm

**COD EAN**

5600202910012

**BIB POR EUROPALETE**

96 caixas (24X4)

**20 L**

**PESO BRUTO DO BIB**

20,5 Kg

**DIMENSÕES DA CAIXA**

25,5 X 22.5 X 40 cm

**COD EAN**

5600202920011

**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 a ao abrigo da luz.



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

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