

Ficha Técnica

Faina

PRODUTO

Vinho Tinto Maduro 11°

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Faina

VARIEDADES

Mistura de variedades tradicionais

APARÊNCIA / COR

Límpida / Rubi definido

AROMA / SABOR

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

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 ALCÓOLICO	11 %
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, agente estabilizador (poliaspartato de potássio), conservantes e antioxidantes (sorbato de potássio, **dióxido de enxofre**), reguladores de acidez (ácido láctico), antioxidantes (ácido L-ascórbico).

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 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

1,15 Kg

DIMENSÃO DA CAIXA

21 X 15 X 30 cm

CAIXAS POR EUROPALETE

100 CAIXAS (25X4)

COD EAN

5600202947346

PESO BRUTO DA CAIXA

7,1 Kg

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

5600202949302

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

5600202949326

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

5600202949340

BIB POR EUROPALETE

45 caixas (15X3)

PET 5 L

PESO BRUTO DO PET

5,06 Kg

PET POR EUROPALETE

105

COD EAN

5600202947360

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 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) 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 alergénios, Lote.



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



geral@casafontepequena.pt
www.casafontepequena.com



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