

Ficha Técnica

Favilla

PRODUTO

Moscatel do Douro

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Favilla

VARIEDADES

100% Moscatel Galego

APARÊNCIA / COR

Límpida / Dourada

AROMA / SABOR

Aroma típico da casta, notas florais, laranja e mel. Doce e de sabor intenso.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica controlada a 22-23°. Posteriormente é interrompida a fermentação e é adicionada aguardente vínica, por forma a aumentar o seu teor alcoólico e garantir um nível alto de açúcares residuais.

HARMONIZAÇÃO

Um excelente aperitivo.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

VOLUME ALCÓOLICO	17 %
ACIDEZ TOTAL	4,2 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,22 g/l
DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE	35 mg/l
DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL	190 mg/l
AÇÚCARES TOTAIS	124 g/l
pH	3,65

INGREDIENTES

Uvas, álcool de origem vitícola, conservantes (**dióxido de enxofre**), Caramelo, agentes estabilizadores (carboximetilcelulose).

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

ENERGIA	607 kJ / 145 kcal
LÍPIDOS	0 g
dos quais saturados	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	12,4 g
dos quais açúcares	12,4 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 Aguair

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

1,12 Kg

DIMENSÃO DA CAIXA

22 X 15 X 32.5 cm

CAIXAS POR EUROPALETE

100 CAIXAS (25X4)

6 CL

DIMENSÃO DO TABULEIRO

39,5 X 20 X 10,5 cm

TABULEIROS POR PALETE

120

COD EAN

5600202946196

PESO BRUTO DA CAIXA

7,2 kg

GARRAFAS POR EUROPALETE

600

PESO BRUTO DO TABULEIRO

5,5 kg

COD EAN TABULEIRO

65600202946792

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) N° 2023/915 , na sua redação atual)

Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (UE) N° 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) n° 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.casadafontepequena.com



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