

Ficha Técnica

Gaivota

PRODUTO

Vinho Branco Maduro 10°

APARÊNCIA / COR

Cristalino / Cítrico

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Gaivota

AROMA / SABOR

De aroma e sabor crítico e muito frutado, vivo, fresco e elegante. Apresenta um final longo e macio.

VARIEDADES

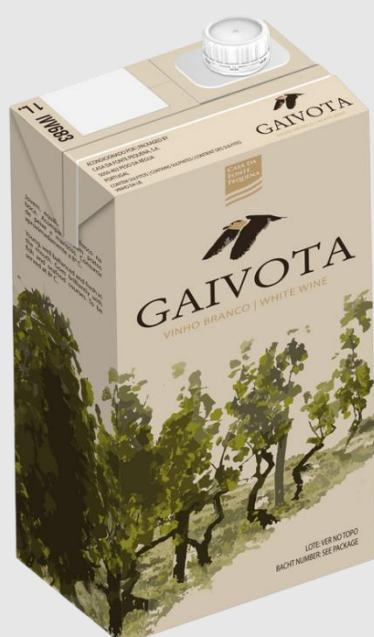
Mistura de variedades tradicionais

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	10 %
ACIDEZ TOTAL	5,0 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,2 g/l
DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE	40 mg/l
DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL	120 mg/l
AÇÚCARES TOTAIS	1,5 g/l
pH	3,3

INGREDIENTES

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

ENERGIA	236 kJ / 56 kcal
LÍPIDOS	0 g
dos quais saturados	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,15 g
dos quais açúcares	0,15 g
PROTEÍNAS	0 g
SAL	0 g



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



geral@casafontepequena.pt
www.casdafontepequena.com



Centro de Engarramento | 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



1 L

PESO BRUTO DA EMBALAGEM

1,13Kg

DIMENSÃO DA CAIXA

36,5 X 19,5 X 22 cm

CAIXAS POR EUROPALETE

72 (Cx:12*1L)

COD EAN

5600202949166

PESO BRUTO DA CAIXA

12,2 Kg

EMBALAGENS POR EUROPALETE

864

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