Ficha Técnica

Maré Alta



PRODUTO
Vinho Verde Rosé 10º

DESIGNAÇÃO COMERCIAL
Maré Alta

VARIEDADES
Castas tradicionais da Região dos Vinhos Verdes.

APARÊNCIA / COR
Cristalino / Rosada Definida

AROMA / SABOR
Aroma frutado, jovem com nuances de frutos vermelhos. Sabor refrescante e suave, com uma acidez equilibrada.

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 9ºC e os 12ºC.

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	15 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	258 kJ / 61 kcal
LÍPIDOS	0 g
dos quais saturados	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,5 g
dos quais açúcares	1,5 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 Aguiar, 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
1,16 Kg

DIMENSÃO DA CAIXA
32 X 15 X 21 cm

CAIXAS POR EUROPALETE
100 CAIXAS (25X4)

CÓDIGO ADUANEIRO
2204 21 78

COD EAN
5600779179881

PESO BRUTO DA CAIXA
7,1 Kg

GARRAFAS POR EUROPALETE
600

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.

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) Nº 2023/915 , na sua atual redação)
Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (UE) Nº 2023/915 , na sua atual redação)
Cobre ≤ 1 mg/ L (Reg. (CE) 2019/934 , na sua atual redação)
Dióxido de enxofre (SO2): ≤ 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 Aguiar, Lotes 26-31
5450-280 Vila Pouca de Aguiar