

Ficha Técnica

Maré Alta



PRODUTO

Vinho Verde Rosé 10°

APARÊNCIA / COR

Cristalino / Rosada Definida

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Maré Alta

AROMA / SABOR

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

VARIEDADES

Castas tradicionais da Região dos Vinhos Verdes.

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 9°C e os 12°C.

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

USO PRETENDIDO

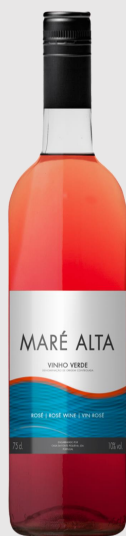
Pronto a ser consumido. Pode ser misturado com outras bebidas. Destina-se apenas a consumidores maiores de 18 anos. O consumo de bebidas alcoólicas deve ser evitado por grávidas, pessoas medicamentadas, pessoas que irão conduzir e pessoas alérgicas a sulfitos. Deve ser bebido com moderação.

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

1,16 Kg

DIMENSÃO DA CAIXA

32 X 15 X 21 cm

CAIXAS POR EUROPALETE

100 CAIXAS (25X4)

COD EAN

5600202947957

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 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 alérgenos, 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
Aguiar, Lotes 26-31
5450-280 Vila Pouca de Aguiar