

NA L CAS

VINHO BRANCO | WHITE WINE FRUTADO

MERENDEIRO

10.5% VOL

Ficha Técnica

Merendeiro

PRODUTO

Vinho Branco Frutado 10,5°

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Merendeiro

VARIEDADES

Mistura de variedades tradicionais

APARÊNCIA / COR

Cristalino / Cítrico

AROMA / SABOR

Aroma a frutas cítricas com

nuances florais.

Sabor refrescante e delicado,

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 9°C e os 12°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

VOLUME ALCOÓLICO	10,5 %
ACIDEZ TOTAL	5,2 g/I
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,25 g/I
DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE	45 mg/I
DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL	120 mg/l
AÇÚCARES TOTAIS	15 g/I
рН	3,20

INGREDIENTES

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

ENERGIA	269 kJ / 64 kca
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



75 CL

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

CFP.20.02 REV. 5



THE BEST WINE EXPERIENCES | PELO MELHOR DO VINHO

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 24 X 15 X 33 cm CAIXAS POR EUROPALETE 100 CAIXAS (25X4)

5 L PESO BRUTO DO PET5,09 Kg **PET POR EUROPALETE**105

COD EAN 5600202948992 PESO BRUTO DA CAIXA

6,75 Kg GARRAFAS POR EUROPALETE 600

COD EAN 5600202949036

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. 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/I (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 Aguiar, Lotes 26-31 5450-280 Vila Pouca de Aguiar

CFP.20.02 REV. 5