

Ficha Técnica

Mestre Silva

PRODUTO

Vinho Branco Maduro 13°

DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Mestre Silva

VARIEDADES

Mistura de variedades tradicionais

APARÊNCIA / COR

Cristalino / Palha

AROMA / SABOR

Floral e intenso, com notas de frutos tropicais e maçãs verdes. Sabor intenso, refrescante e com boa acidez.

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 ALCÓOLICO	12,5 %
ACIDEZ TOTAL	4,9 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,25 g/l
DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE	40 mg/l
DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL	120 mg/l
AÇÚCARES TOTAIS	3,0 g/l
pH	3,3

INGREDIENTES

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

ENERGIA	296 kJ / 70 kcal
LÍPIDOS	0 g
dos quais saturados	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,3 g
dos quais açúcares	0,3 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 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
21 X 15 X 32 cm

CAIXAS POR EUROPALETE
100 CAIXAS (25X4)

COD EAN
5600202947421

PESO BRUTO DA CAIXA
7,1 Kg

GARRAFAS POR EUROPALETE
600

**5 L**

PESO BRUTO DO BIB
5,17 Kg

DIMENSÕES DA CAIXA
18.5 X 13 X 24 cm

COD EAN
5600202948213

BIB POR EUROPALETE
180 (36X5)

**10 L**

PESO BRUTO DO BIB
10,3 Kg

DIMENSÕES DA CAIXA
19,2 X 19,2 X 32 cm

COD EAN
5600202949265

BIB POR EUROPALETE
96 caixas (24X4)

20 L

PESO BRUTO DO BIB
20,5 Kg

DIMENSÕES DA CAIXA
25,5 X 22,5 X 40 cm

COD EAN
5600202949272

BIB POR EUROPALETE
45 caixas (15X3)

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.



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 Aguiar

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