

## Ficha Técnica

### Mestre Silva

#### PRODUTO

Vinho Tinto Maduro 14°

#### DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Mestre Silva

#### VARIEDADES

Mistura de variedades tradicionais

#### APARÊNCIA / COR

Límpida / Rubi definido

#### AROMA / SABOR

Aroma a frutos vermelhos maduros e grãos torrados. Sabor macio e harmonioso, com final de boca intenso e prolongado.

#### VINIFICAÇÃO

Desengace total, maceração pelicular intensa e fermentação alcoólica a 28°C.

#### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, queijos e pratos bem acondimentados. Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 14°C e os 20°C.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| VOLUME ALCÓOLICO         | 14 %     |
| ACIDEZ TOTAL             | 4,9 g/l  |
| ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA | 0,4 g/l  |
| DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE    | 40 mg/l  |
| DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL    | 115 mg/l |
| AÇÚCARES TOTAIS          | 5,5 g/l  |
| pH                       | 3,5      |

#### INGREDIENTES

Uvas, conservantes e antioxidantes (sorbato de potássio, **dióxido de enxofre**, dicarbonato dimetilico (DCDM)), agentes estabilizadores (poliaspartato de potássio), antioxidantes (ácido L-ascórbico) reguladores de acidez (ácido láctico).

#### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| ENERGIA             | 335 kJ / 79 kcal |
| LÍPIDOS             | 0 g              |
| dos quais saturados | 0 g              |
| HIDRATOS DE CARBONO | 0,55 g           |
| dos quais açúcares  | 0,55 g           |
| PROTEÍNAS           | 0 g              |
| SAL                 | 0 g              |



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



geral@casafontepequena.pt  
www.casafontepequena.com



Centro de Engarrafamento | 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



### 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

5600202946172

**PESO BRUTO DA CAIXA**  
7,1 Kg

**GARRAFAS POR EUROPALETE**  
600



### 5 L

**PESO BRUTO DO BIB**  
5,18 Kg

**DIMENSÕES DA CAIXA**  
18.5 X 13 X 24 cm

### COD EAN

5600202946165

**BIB POR EUROPALETE**  
180 (36X5)



### 10 L

**PESO BRUTO DO BIB**  
10,4 Kg

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

### COD EAN

5600202948633

**BIB POR EUROPALETE**  
96 caixas (24X4)

### 20 L

**PESO BRUTO DO BIB**  
20,6 Kg

**DIMENSÕES DA CAIXA**  
25,5 X 22.5 X 40 cm

### COD EAN

5600202946189

**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 Aguair

### 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) Nº 2023/915 , na sua redação atual)

Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (UE) Nº 2023/915 , na sua redação atual)

Cobre ≤ 1 mg/ L (Reg. (CE) 2019/934 , na sua redação atual)

Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>): ≤ 200 mg/l (Reg. (UE) 2019/934 , na sua redação atual)

Resíduos de Pesticidas ≤ LMR (Reg. (CE) nº 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 Aguiar