

## Ficha Técnica

### Serrania



#### PRODUTO

Vinho Branco Maduro 11,5°

#### APARÊNCIA / COR

Cristalino / Cítrico

#### DESIGNAÇÃO COMERCIAL

Serrania

#### AROMA / SABOR

Aroma a frutos secos com nuances de citrinos.

#### VARIEDADES

Mistura de variedades tradicionais

Sabor suave, macio com bom volume de boca.

#### 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 ALCOÓLICO	11,5 %
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**), agente estabilizador (poliaspartato de potássio), regulador de acidez (contém ácido málico e/ou ácido L-(+)-tartárico).

#### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

ENERGIA	273 kJ / 65 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)

### 5 L

**PESO BRUTO DO BIB**  
5,17 Kg

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

### COD EAN

5600202946462

### PESO BRUTO DA CAIXA

7,1 Kg

### GARRAFAS POR EUROPALETE

600

### COD EAN

5600202946448

### BIB POR EUROPALETE

180 (36X5)

## 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) 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 (SO<sub>2</sub>): ≤ 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  
Aguiar, Lotes 26-31  
5450-280 Vila Pouca de Aguiar