Ficha Técnica

Lavradeira



PRODUTO
Vinho Branco

DESIGNAÇÃO COMERCIAL
Lavradeira

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 9ºC e os 12ºC.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

VOLUME ALCOÓLICO	10 %
ACIDEZ TOTAL	4,7 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,20 g/l
DIÓXIDO ENXOFRE LIVRE	50 mg/l
DIÓXIDO ENXOFRE TOTAL	120 mg/l
AÇÚCARES TOTAIS	20 g/l
pH	3,3

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (Por 100ML)

ENERGIA	266 kJ / 63 kcal
LÍPIDOS	0 g
dos quais saturados	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	2 g
dos quais açúcares	2 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 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 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 1 L

DIMENSÃO DA GARRAFA
131,6 x 8,8 cm

DIMENSÃO DA CAIXA
27,1 X 18 X 32,1 cm

CAIXAS POR EUROPALETE
76 CAIXAS (19X4)

COD EAN
5600779179324

CÓDIGO ADUANEIRO
2204 21 83

PESO BRUTO DA GARRAFA
1,40Kg

PESO BRUTO DA CAIXA
8,50 Kg

GARRAFAS POR EUROPALETE
456

COD ITF CAIXA
15600779179321

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.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Ocratoxina A: 2.0µg/Kg (Reg. (UE) Nº 2023/915 , na sua atual redação)
Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (UE) Nº 2023/915 , na sua atual redação)
Cobre ≤ 1 mg/ L (Reg. (CE) 2019/934 , na sua atual redação)
Dióxido de enxofre (SO2): ≤ 200 mg/l (Reg. (UE) 2019/934 , na sua atual redação)
Resíduos de Pesticidas ≤ LMR (Reg. (CE) nº 396/2005 , na sua atual redação)

ROTULAGEM

Indicações obrigatórias, ao abrigo da Portaria n.º 26/2017 de 13 de janeiro e suas alterações, assim como do Regulamento (UE) 2021/2117 de 2 de dezembro e suas alterações: Marca, Designação do produto, Indicação de proveniência, Referência do engarrafador, Volume nominal, Teor alcoólico, Indicação de alergénios, Lote, Valor Energético e Lista de Ingredientes.

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