



| | |
|-----------------------------|--|
| PRODUTO | Vinho Tinto Maduro 10º |
| DESIGNAÇÃO COMERCIAL | Faina |
| VARIEDADES | Mistura de variedades tradicionais |
| VINIFICAÇÃO | Desengace total, maceração pelicular intensa e fermentação alcoólica a 28°C. |



| | |
|------------------------|--|
| NOTAS DE PROVA | |
| APARÊNCIA / COR | Límpida / Rubi definido |
| AROMA / SABOR | Aroma a frutos vermelhos e grãos torrados. Sabor macio e equilibrado, com taninos suaves. |

PARÂMETROS ANALÍTICOS

| | |
|---------------------------------|----------|
| VOLUME ALCOÓLICO | 10 % |
| ACIDEZ TOTAL | 4,8 g/l |
| ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA | 0,4 g/l |
| DIOXIDO SULFUROSO LIVRE | 40 mg/l |
| DIOXIDO SULFUROSO TOTAL | 120 mg/l |
| AÇUCARES TOTAIS | 1,5 g/l |
| pH | 3,45 |



| | |
|---------------------|--|
| 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. |
|---------------------|--|



| | |
|--------------------|--|
| ARMAZENAGEM | O produto deve ser armazenado num local seco, limpo, fresco, ventilado e ao abrigo da luz. |
|--------------------|--|



| | |
|-----------------------|---|
| 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.**

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

geral@casadafontepequena.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

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA



| | | |
|--------------------------------|---|---------------------|
| | DIMENSÃO DA CAIXA | 36,5 X 19,5 X 22 cm |
| TETRA PAL 1L | PESO BRUTO | 12,2 Kg |
| | CAIXAS TETRA PAK POR EUROPALETE | 72 (Cx:12*1L) |
| COD EAN | TETRA PAK 1L TINTO | 5600202948664 |
| 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 patogênicos, 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.

**CARATERÍSTICAS QUÍMICAS**

Ocratoxina A: 2.0µg/Kg (Reg. Nº 1881/2006)
Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (CE) Nº 1881/2006 alt. Reg. (EU) 2015/1005)
Cobre ≤ 1 mg/ L (Reg. (CE) 2019/934)
Dióxido de enxofre (SO₂): ≤ 200 mg/l (Reg. (UE) 2019/934)
Resíduos de Pesticidas ≤ LMR (Reg. (CE) nº 396/2005)
Carbamato de etilo ≤ 30 ppb (Limites referência legislação Canadá)

**ROTULAGEM**

Indicações Obrigatórias, ao abrigo da Portaria nº 26/2017 de 13 de janeiro: Marca, Designação do produto, Indicação de proveniência, Referência do engarrafador, Volume nominal, Teor alcoólico, Indicação de alergénios, Lote.

