



**PRODUTO** Vinho Tinto DOC 13°

**DESIGNAÇÃO COMERCIAL** Valle Pêro

**VARIEDADES** Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Roriz.

**VINIFICAÇÃO** Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

#### NOTAS DE PROVA

**APARÊNCIA / COR** Límpida / Rubi intenso

**AROMA / SABOR** Aroma a frutos vermelhos maduros de tipo, framboesa, groselha e notas de grãos torrados  
Sabor macio e harmonioso, com notas de madeira



#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

**VOLUME ALCOÓLICO** 13 %

**ACIDEZ TOTAL** 4,9 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA** 0,45 g/l

**DIOXIDO SULFUROSO LIVRE** 40 mg/l

**DIOXIDO SULFUROSO TOTAL** 130 mg/l

**AÇUCARES TOTAIS** 5,0 g/l

**pH** 3,5



**HARMONIZAÇÃO** Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, queijos e pratos bem acondicionados. 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.

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



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



## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA



6 X 75 CL

**DIMENSÃO DA CAIXA (C; L; A)** 21 x 15 x 32 cm**PESO BRUTO DA CAIXA** 7,1 Kg**CAIXAS POR EUROPALETE  
(1,20 X 0,80)** 100 CAIXAS (25X4)**COD EAN****GARRAFA 75 CL.  
TINTO** 5600202948299**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.

**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 (SO<sub>2</sub>): ≤ 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.



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