



| | |
|-----------------------------|--|
| PRODUTO | Vinho Branco Frutado 10,5° |
| DESIGNAÇÃO COMERCIAL | Lavradeira |
| VARIETADES | Mistura de variedades tradicionais |
| VINIFICAÇÃO | Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a baixas temperaturas. |



| | |
|------------------------|--|
| NOTAS DE PROVA | |
| APARÊNCIA / COR | Cristalino / Cítrico |
| AROMA / SABOR | Aroma a frutas cítricas com nuances florais. Sabor refrescante e delicado, com uma acidez equilibrada. |



| | |
|---------------------------------|----------|
| PARÂMETROS ANALÍTICOS | |
| VOLUME ALCOÓLICO | 10,5 % |
| ACIDEZ TOTAL | 5,2 g/l |
| ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA | 0,25 g/l |
| DIOXIDO SULFUROSO LIVRE | 45 mg/l |
| DIOXIDO SULFUROSO TOTAL | 120 mg/l |
| AÇUCARES TOTAIS | 14 g/l |
| pH | 3,20 |



| | |
|---------------------|---|
| HARMONIZAÇÃO | Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e saladas, a uma temperatura entre os 9°C e os 12°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. | |





INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

| | | |
|-------------------------|---|-------------------|
| 6 X 75 CL | DIMENSÃO DA CAIXA (C; L; A) | 24 X 15 X 33 cm |
| | PESO BRUTO DA CAIXA | 6,75 Kg |
| | CAIXAS POR EUROPALETE (1,20 X 0,80) | 100 CAIXAS (25X4) |
| COD EAN | GARRAFA 75 CL. BRANCO | 5600202947100 |
| PET 5 L | PESO BRUTO DO PET | 5,18 Kg |
| | PET POR EUROPALETE | 105 |
| COD EAN | PET 5 L BRANCO | 5600202946523 |
| 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. 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 alérgenos, 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