



PRODUTO	Vinho Branco Frutado 10,5°
DESIGNAÇÃO COMERCIAL	Gaivota
VARIETADES	Mistura de variedades tradicionais
VINIFICAÇÃO	Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a 18°C



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 REDUZIDOS	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.	



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

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	5600202949395
PET 5 L	PESO BRUTO DO PET	5,18 Kg
	PET POR EUROPALETE	105
COD EAN	PET 5 L BRANCO	5600202946684
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.	



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

**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