



<b>PRODUTO</b>	Vinho Branco Maduro 10°
<b>DESIGNAÇÃO COMERCIAL</b>	Gaivota
<b>VARIEDADES</b>	Mistura de variedades tradicionais
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a 18°C



<b>NOTAS DE PROVA</b>	
<b>APARÊNCIA / COR</b>	Cristalino / Cítrico
<b>AROMA / SABOR</b>	De aroma e sabor cítrico e muito frutado, vivo, fresco e elegante. Apresenta um final longo e macio.



<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS</b>	
<b>VOLUME ALCOÓLICO</b>	10 %
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,0 g/l
<b>ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA</b>	0,2 g/l
<b>DIOXIDO SULFUROSO LIVRE</b>	40 mg/l
<b>DIOXIDO SULFUROSO TOTAL</b>	120 mg/l
<b>AÇÚCARES TOTAIS</b>	1,5 g/l
<b>pH</b>	3,3



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



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



<b>USO PRETENDIDO</b>	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



	<b>DIMENSÃO DA CAIXA</b>	36,5 X 19,5 X 22 cm
<b>TETRA PAL 1L</b>	<b>PESO BRUTO</b>	12,2 Kg
	<b>CAIXAS TETRA PAK POR EUROPALETE</b>	72 (Cx:12*1L)
<b>COD EAN</b>	<b>TETRA PAK 1L BRANCO</b>	5600202949166
<b>CONDIÇÕES DE TRANSPORTE</b>	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.	



<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	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.
--	--



<b>CARATERÍSTICAS QUÍMICAS</b>	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)
--------------------------------	---



<b>ROTULAGEM</b>	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.
------------------	---

