



<b>PRODUTO</b>	Vinho Rosé Frisante 10,5°
<b>DESIGNAÇÃO COMERCIAL</b>	Azevinho
<b>VARIETADES</b>	Mistura de variedades tradicionais
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Desengace total, prensagem pneumática e fermentação alcoólica a baixas temperaturas.

<b>NOTAS DE PROVA</b>	
<b>APARÊNCIA / COR</b>	Cristalino / Rosada Definida
<b>AROMA / SABOR</b>	Aroma a frutos vermelhos. Sabor refrescante e suave, com uma acidez equilibrada.

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

<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



6 X 75 CL	DIMENSÃO DA CAIXA (C; L; A)	32 X 15 X 21 cm
	PESO BRUTO DA CAIXA	7,1 kg
	CAIXAS POR EUROPALETE (1,20 X 0,80)	100 CAIXAS (25X4)
COD EAN	GARRAFA 75 CL. ROSÉ	5600202947797
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 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. N° 1881/2006)  
Chumbo ≤ 0,15 µg/ Kg (Reg. (CE) N° 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) n° 396/2005)  
Carbamato de etilo ≤ 30 ppb (Limites referência legislação Canadá)



## ROTULAGEM

Indicações Obrigatórias, ao abrigo da Portaria n° 26/2017 de 13 de janeiro: Marca, Designação do produto, Indicação de proveniência, Referência do engarrafador, Volume nominal, Teor alcoólico, Indicação de alergénios, Lote.

