



## DESCRIÇÃO

Vinho tinto, produzido a partir de uvas amadurecidas em clima mediterrâneo com influência atlântica. Estas uvas, foram vinificadas em meados de Setembro a Outubro, através de um processo de fermentação controlada.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto vermelho-rubi.  
Aroma a frutos vermelhos.  
Sabor macio, bastante encorpado.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCÓOLICO	14 ± 0,5% vol.
MASSA VOLÚMICA	0,994 ± 0,003 a 20°C
EXTRACTO SECO	≥ 18 g/L
ACIDEZ TOTAL	≥ 3,5 g/L (expressa em ácido tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	< 0,70 g/L (expressa em ácido acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 150 mg/L
PH	3,65 ± 0,65

## EMBALAGEM

### BAG-IN-BOX 5L

DIMENSÕES DAS CAIXAS	18x14x23,5cm
PESO BRUTO	5,19Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	160
Nº CAIXAS POR CAMADA	32
Nº CAMADAS	5
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01161 2

### BAG-IN-BOX 10L

DIMENSÕES DAS CAIXAS	19,5x19,5x31,5cm
PESO BRUTO	10,370Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	96
Nº CAIXAS POR CAMADA	24
Nº CAMADAS	4
CÓDIGO DE BARRAS	5 6036070 1163 6

### BAG-IN-BOX 20L

DIMENSÕES DAS CAIXAS	26x23x39,5cm
PESO BRUTO	20,340Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	45
Nº CAIXAS POR CAMADA	15
Nº CAMADAS	3
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01165 0

## CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

## CONSUMIDOR ALVO

População em geral, com excepção dos consumidores alérgicos ou intolerantes a sulfitos. Não recomendável a crianças e adolescentes.

Vala do Carregado  
2600-728 Castanheira do Ribatejo | Portugal  
Tel.: +351 263 856 130 | Fax: +351 263 854 536  
info@vinhosvm.com | www.vinhosvm.com

# FUNDAÇÃO





## DESCRIÇÃO

Vinho branco, produzido a partir de uvas amadurecidas em clima mediterrâneo com influência atlântica. Estas uvas, foram vinificadas em meados de Setembro a Outubro, através de um processo de fermentação controlada.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto amarelo-palha.  
Aroma jovem frutado. Sabor macio.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCÓOLICO	13 ± 0,5% vol.
MASSA VOLÚMICA	0,993 ± 0,004 a 20°C
EXTRACTO SECO	≥ 16 g/L
ACIDEZ TOTAL	≥ 3,5 g/L (expressa em ácido tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	< 0,65 g/L (expressa em ácido acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 200 mg/L
PH	3,65 ± 0,65

## EMBALAGEM

### BAG-IN-BOX 5L

DIMENSÕES DAS CAIXAS	18x14x23,5cm
PESO BRUTO	5,19Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	160
Nº CAIXAS POR CAMADA	32
Nº CAMADAS	5
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01162 9

### BAG-IN-BOX 10L

DIMENSÕES DAS CAIXAS	19,5x19,5x31,5cm
PESO BRUTO	10,370Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	96
Nº CAIXAS POR CAMADA	24
Nº CAMADAS	4
CÓDIGO DE BARRAS	5 6036070 1164 3

### BAG-IN-BOX 20L

DIMENSÕES DAS CAIXAS	26x23x39,5cm
PESO BRUTO	20,340Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	45
Nº CAIXAS POR CAMADA	15
Nº CAMADAS	3
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01166 7

## CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

## CONSUMIDOR ALVO

População em geral, com excepção dos consumidores alérgicos ou intolerantes a sulfitos. Não recomendável a crianças e adolescentes.

Vala do Carregado  
2600-728 Castanheira do Ribatejo | Portugal  
Tel.: +351 263 856 130 | Fax: +351 263 854 536  
info@vinhosvm.com | www.vinhosvm.com

# FUNDAÇÃO

