



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, mediamente encorpado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|--------------------------|---|
| TEOR ALCOÓLICO | 13 ± 0,5% vol. |
| MASSA VOLÚMICA | 0,995 ± 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

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| TIPO DE GARRAFA | Bordalesa Prestige |
| COR DE GARRAFA | Verde Antique |
| CAPACIDADE | Garrafa 0,75L |
| DIMENSÕES DAS CAIXAS | 29,5x22,5x33cm |
| PESO BRUTO | 14,880Kg |
| PALETE | Europalette |
| Nº CAIXAS POR PALETE | 48 |
| Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE | 12 |
| Nº CAMADAS PALETE | 4 |

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.

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 02113 0

CÓDIGO CAIXA 6

2 5 603607 02113 1

CÓDIGO CAIXA 12

3 5 603607 02113 1



DÁVEIRAS

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



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, mediamente encorpado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|--------------------------|---|
| TEOR ALCOÓLICO | 13 ± 0,5% vol. |
| MASSA VOLÚMICA | 0,995 ± 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

| | |
|-----------------------------|----------------|
| TIPO DE GARRAFA | Bordalesa |
| COR DE GARRAFA | Verde |
| CAPACIDADE | Garrafa 1L x12 |
| DIMENSÕES DAS CAIXAS | 34x26x30,5cm |
| PESO BRUTO | 18,280Kg |
| PALETE | Europaleta |
| Nº CAIXAS POR PALETE | 40 |
| Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE | 10 |
| Nº CAMADAS PALETE | 4 |

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.

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 00242 9



DÁVEIRAS

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



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 ALCOÓLICO | 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

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| TIPO DE GARRAFA | Bordalesa Prestige |
| COR DE GARRAFA | Verde Antique |
| CAPACIDADE | Garrafa 0,75L |
| DIMENSÕES DAS CAIXAS | 29,5x22,5x33cm |
| PESO BRUTO | 14,880Kg |
| PALETE | Europalette |
| Nº CAIXAS POR PALETE | 48 |
| Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE | 12 |
| Nº CAMADAS PALETE | 4 |

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.

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 02114 7

CÓDIGO CAIXA

2 5 603607 02114 8

CÓDIGO CAIXA

3 5 603607 02114 8



DÁVEIRAS

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



DÁVEIRAS

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 ALCOÓLICO | 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

| | |
|-----------------------------|----------------|
| TIPO DE GARRAFA | Bordalesa |
| COR DE GARRAFA | Verde |
| CAPACIDADE | Garrafa 1L x12 |
| DIMENSÕES DAS CAIXAS | 34x26x30,5cm |
| PESO BRUTO | 18,280Kg |
| PALETE | Europaleta |
| Nº CAIXAS POR PALETE | 40 |
| Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE | 10 |
| Nº CAMADAS PALETE | 4 |

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.

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 00243 6



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