



VVM

## 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 límpido, cor granada. Aroma a frutos silvestres. Bastante encorpado

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	14 ± 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  
PESO BRUTO

Garrafão de 5L  
6,845Kg

## 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