



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 silvestres. Bastante 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

BAG-IN-BOX 5L	
DIMENSÕES DAS CAIXAS	18x14x23cm
PESO BRUTO	5,2Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	160
Nº CAIXAS POR CAMADA	32
Nº CAMADAS	5

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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

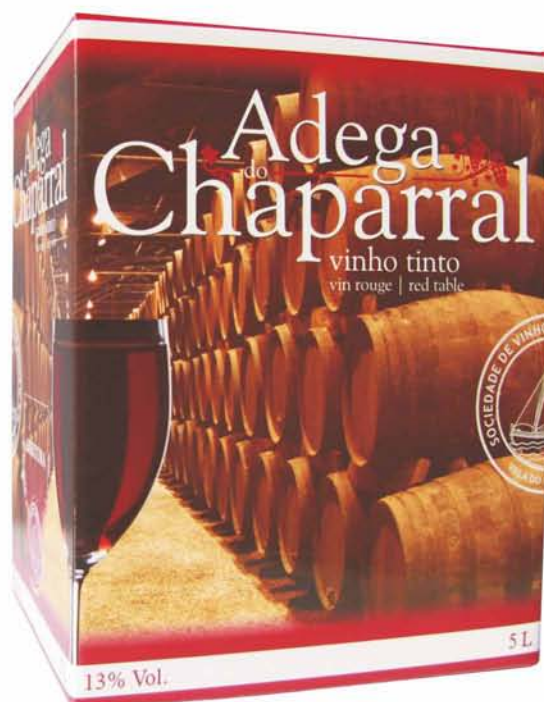
CONSUMIDOR ALVO

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

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 02203 8

ADEGA DO CHAPARRAL



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 silvestres. Bastante 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

BAG-IN-BOX 10L	
DIMENSÕES DAS CAIXAS	19,5x19,5x31,5cm
PESO BRUTO	10,037Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	96
Nº CAIXAS POR CAMADA	4
Nº CAMADAS	24

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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

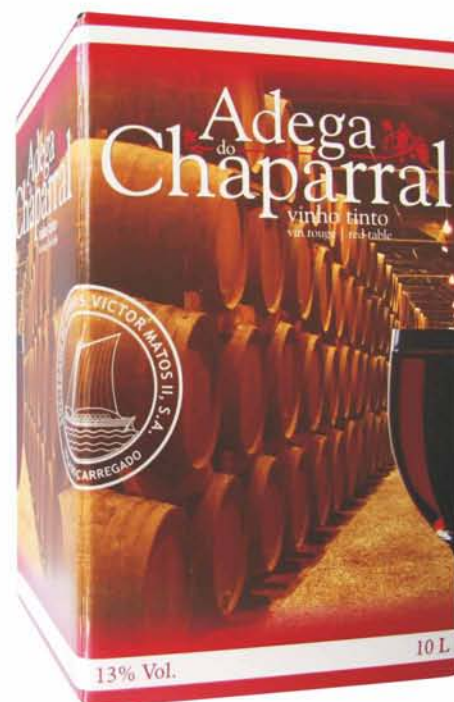
CONSUMIDOR ALVO

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

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 02210 6

ADEGA DO CHAPARRAL



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 silvestres. Bastante 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

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

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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

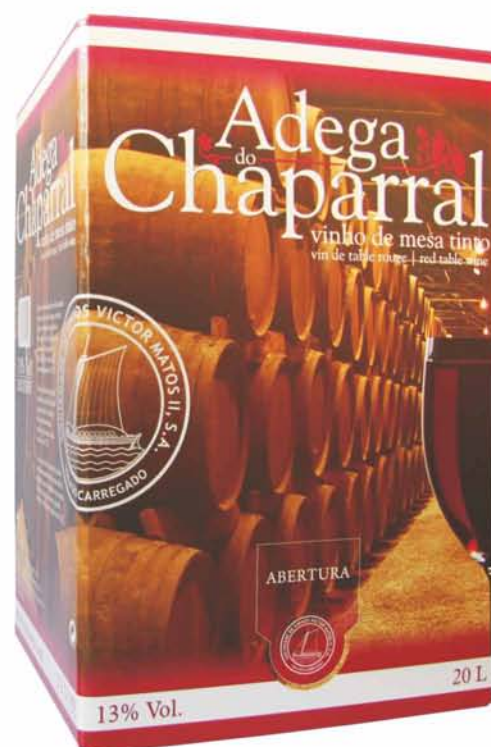
CONSUMIDOR ALVO

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

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 02212 0

ADEGA DO CHAPARRAL



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 frutado.

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

BAG-IN-BOX 5L	18x14x23cm
DIMENSÕES DAS CAIXAS	5,2Kg
PESO BRUTO	160
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	32
Nº CAIXAS POR CAMADA	32
Nº CAMADAS	5

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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

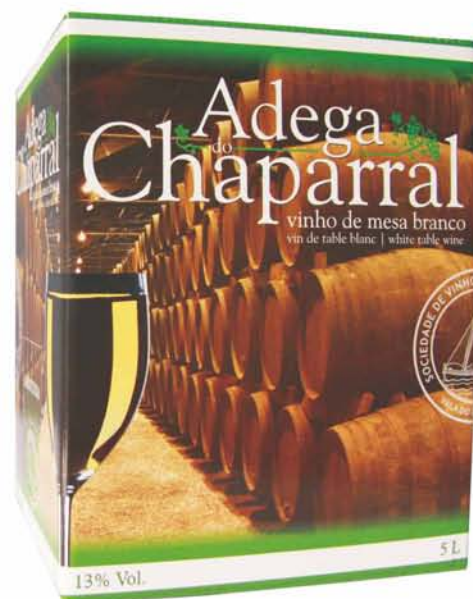
CONSUMIDOR ALVO

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

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 02204 5

ADEGA DO CHAPARRAL



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



ADEGA DO CHAPARRAL

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 frutado.

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

BAG-IN-BOX 10L	
DIMENSÕES DAS CAIXAS	19,5x19,5x31,5cm
PESO BRUTO	10,037Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	96
Nº CAIXAS POR CAMADA	4
Nº CAMADAS	24

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

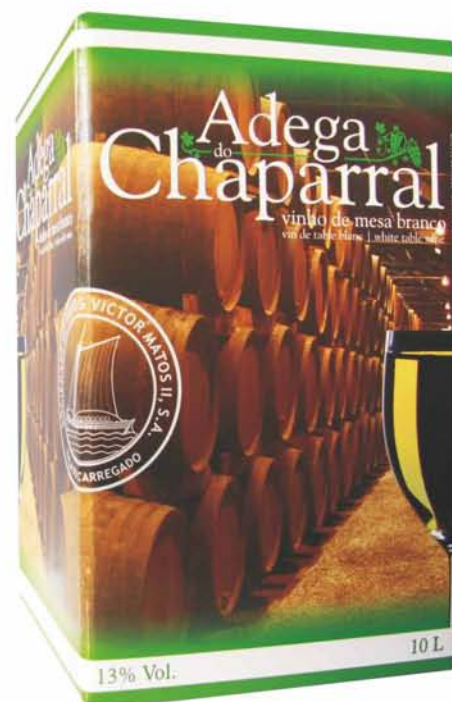
Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

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 02211 3



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



ADEGA DO CHAPARRAL

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 frutado.

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

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

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

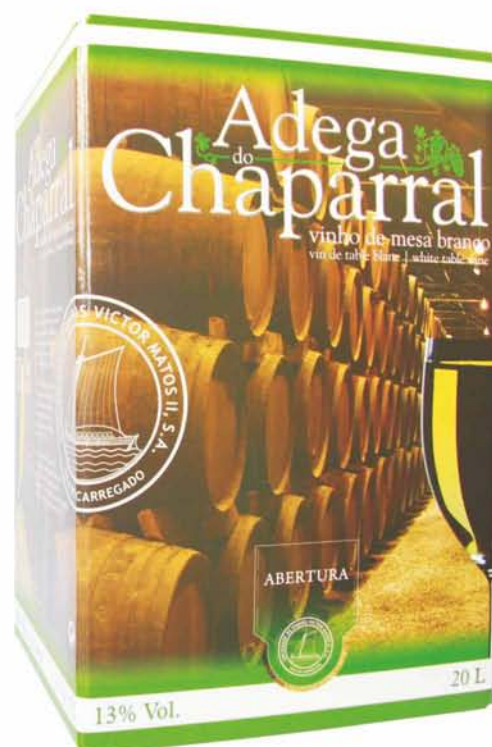
Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

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 02213 7



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