



FAIA

## DESCRIÇÃO

Vinho rosado, 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 com uma atraente nuance rosa.  
Aroma fresco e frutado.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	11,5 ± 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	< 0,60 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	18x14x24cm
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 01076 9



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



# FAIA

## DESCRIÇÃO

Vinho rosado, 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 com uma atraente nuance rosa.  
Aroma fresco e frutado.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	11,5 ± 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	< 0,60 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	10,370Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	96
Nº CAIXAS POR CAMADA	24
Nº CAMADAS	4

## CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

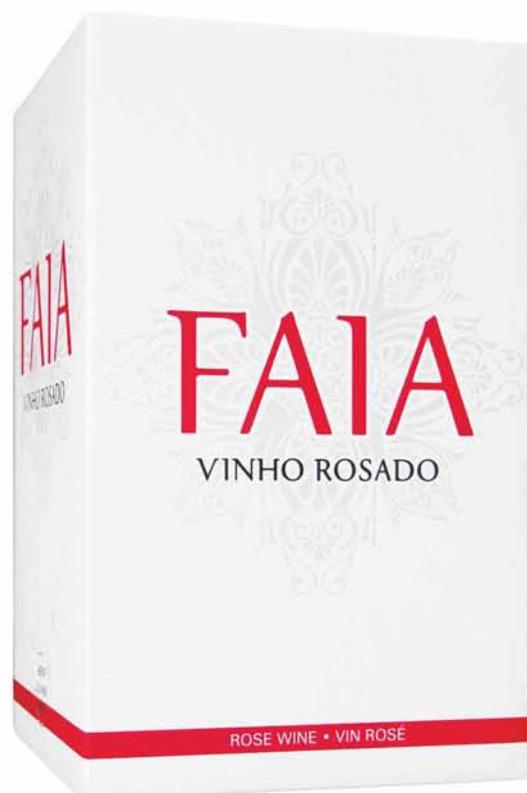
Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

## 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 01083 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



# FAIA

## DESCRIÇÃO

Vinho rosado, 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 com uma atraente nuance rosa.  
Aroma fresco e frutado.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	11,5 ± 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	< 0,60 g/L (expressa em ácido acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 150 mg/L
PH	3,65 ± 0,65

## EMBALAGEM

BAG-IN-BOX 20L	26x23x39,5cm
DIMENSÕES DAS CAIXAS	20,340Kg
PESO BRUTO	45
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	15
Nº CAIXAS POR CAMADA	3
Nº CAMADAS	

## CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

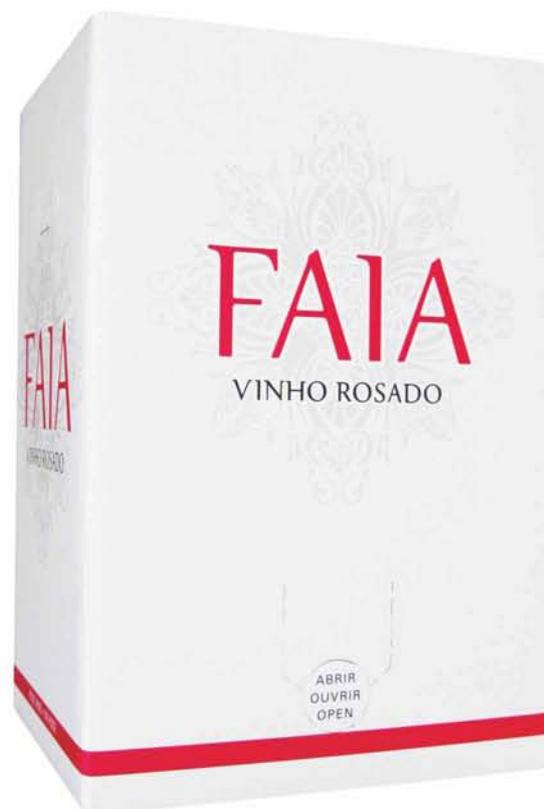
Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

## 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 01078 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