



OUTEIRO DA ÁGUA

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

Vinho bastante encorpado, aroma intenso a frutos vermelhos e de paladar suave e aveludado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	13 ± 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

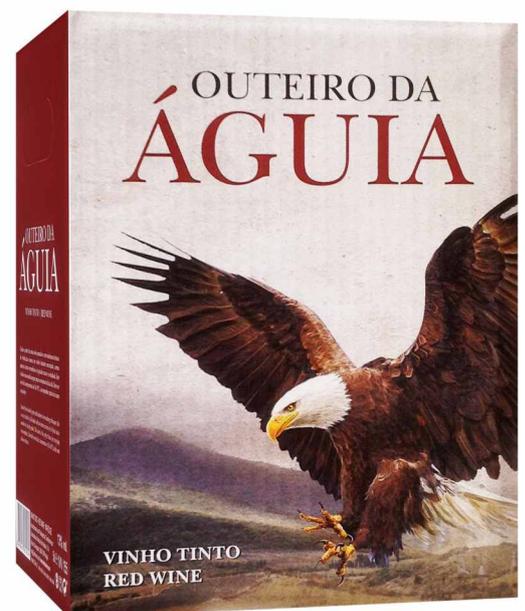
BAG-IN-BOX 5L	
DIMENSÕES DAS CAIXAS	18x14x23,5cm
PESO BRUTO	5,19Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	160
Nº CAIXAS POR CAMADA	32
Nº CAMADAS	5
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01521 4

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.



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



OUTEIRO DA ÁGUA

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

Vinho bastante encorpado, aroma intenso a frutos vermelhos e de paladar suave e aveludado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	13 ± 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 01522 1

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