



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, bastante encorpado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCÓOLICO	13 ± 0,5% vol.
MASSA VOLUMICA	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 01185 8

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
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01187 2

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
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01189 6

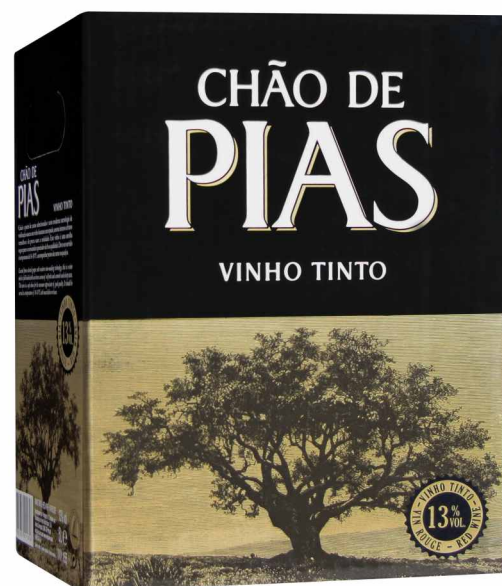
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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.

CHÃO DE PIAS



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 ALCÓOLICO	$12,5 \pm 0,5\%$ vol.
MASSA VOLÚMICA	$0,993 \pm 0,004$ a 20°C
EXTRACTO SECO	≥ 16 g/L
ACIDEZ TOTAL	$\geq 3,5$ g/L (expressa em ácido tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	$< 0,65$ g/L (expressa em ácido acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 200 mg/L
PH	$3,65 \pm 0,65$

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 01186 5

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
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01188 9

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
CÓDIGO DE BARRAS	5 603607 01190 2

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.

CHÃO DE PIAS

