



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	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	< 0,70 g/L (expressa em ácido acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 150 mg/L
PH	3,65 ± 0,65

EMBALAGEM

TIPO DE GARRAFA	Tara Perdida
COR DE GARRAFA	Verde
CAPACIDADE	Garrafa 1L Borgonha x12
DIMENSÕES DAS CAIXAS	35x26,5x31cm
PESO BRUTO	16,870Kg
PALETE	
Nº CAIXAS POR PALETE	40
Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE	10
Nº CAMADAS PALETE	4
EUROPALETE	
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	32
Nº CAIXAS CAMADA EUROPALETE	8
Nº CAMADAS EUROPALETE	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 00238 2

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

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	< 0,70 g/L (expressa em ácido acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 150 mg/L
PH	3,65 ± 0,65

EMBALAGEM

TIPO DE GARRAFA	Tara Recuperável
COR DE GARRAFA	Verde
CAPACIDADE	Garrafa 1L 6* x12
DIMENSÕES DAS CAIXAS	38x30x34cm
PESO BRUTO	20,460Kg
PALETE	
Nº CAIXAS POR PALETE	40
Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE	10
Nº CAMADAS PALETE	4
EUROPALETE	
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	32
Nº CAIXAS CAMADA EUROPALETE	8
Nº CAMADAS EUROPALETE	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 02207 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 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	11,5 ± 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	< 0,60 g/L (expressa em ácido acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 200 mg/L
PH	3,65 ± 0,65

EMBALAGEM

TIPO DE GARRAFA	Tara Perdida
COR DE GARRAFA	Verde
CAPACIDADE	Garrafa 1L Borgonha x12
DIMENSÕES DAS CAIXAS	35x26,5x31cm
PESO BRUTO	16,870Kg
PALETE	
Nº CAIXAS POR PALETE	40
Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE	10
Nº CAMADAS PALETE	4
EUROPALETE	
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	32
Nº CAIXAS CAMADA EUROPALETE	8
Nº CAMADAS EUROPALETE	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 00239 9

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	11,5 ± 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	< 0,60 g/L (expressa em ácido acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	< 200 mg/L
PH	3,65 ± 0,65

EMBALAGEM

TIPO DE GARRAFA	Tara Recuperável
COR DE GARRAFA	Verde
CAPACIDADE	Garrafa 1L 6* x12
DIMENSÕES DAS CAIXAS	38x30x34cm
PESO BRUTO	20,460Kg
PALETE	
Nº CAIXAS POR PALETE	40
Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE	10
Nº CAMADAS PALETE	4
EUROPALETE	
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	32
Nº CAIXAS CAMADA EUROPALETE	8
Nº CAMADAS EUROPALETE	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 02206 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