

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
MASSA VOLÚMICA
EXTRACTO SECO
ACIDEZ TOTAL
ACIDEZ VOLÁTIL
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL
PH

11,5 \pm 0,5% vol. 0,995 \pm 0,003 a 20°C ≥ 18 g/L ≥ 3, 5 g/L (expressa em ácido tartárico) 0,70 g/L (expressa em ácido acético) < 150 mg/L 3,65 \pm 0,65

EMBALAGEM

TIPO PESO BRUTO Garrafão de 5L 6,845Kg

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.





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
MASSA VOLÚMICA
EXTRACTO SECO
ACIDEZ TOTAL
ACIDEZ VOLÁTIL
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL
PH

11,5 \pm 0,5% vol. 0,993 \pm 0,004 a 20°C \geq 16 g/l

= 16 g/L

≥3, 5 g/L (expressa em ácido tartárico)

< 0,60 g/L (expressa em ácido acético)

< 200 mg/L $3,65 \pm 0,65$

EMBALAGEM

TIPO PESO BRUTO Garrafão de 5L 6,845Kg

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 I Portugal Tel.: +351 263 856 130 I Fax: +351 263 854 536 info@vinhosvm.com I www.vinhosvm.com