



FORAL D. DINIZ

DESCRIÇÃO

Vinho Regional Alentejano, Reserva, tinto, 2013, produzido a partir das castas Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional em regime de protecção integrada. Vinificado através das mais recentes tecnologias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto límpido e cor grená, aroma elegante, sugerindo frutos do bosque, com ligeiro toque floral. Na boca apresenta uma textura sedosa e taninos bem fundidos que lhe conferem grande riqueza e complexidade.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

15% vol. $\pm$ 0,5% vol.
 $0,995 \pm 0,003$ a 20°C
 ≥ 18 g/L
 $\geq 3,5$ g/L (expressa em ácido tartárico)
 $< 0,70$ g/L (expressa em ácido acético)
 < 150 mg/L
 $3,65 \pm 0,65$

EMBALAGEM

TIPO DE GARRAFA
COR DE GARRAFA
CAPACIDADE
DIMENSÕES DAS CAIXAS
PESO BRUTO
PALETE
Nº CAIXAS POR PALETE
Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE
Nº CAMADAS PALETE

Bordalesa Troncocónica
Antique
Garrafa 0,75L x6
32x24x17cm
7,645Kg
Europallet
96
12
8

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 CÓDIGO CAIXA

5 603607 01144 5
2 5 603607 01144 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



FORAL D. DINIZ

DESCRIÇÃO

Vinho Regional Alentejano, branco, 2016, produzido a partir das castas Sauvignon Blanc, Viognier e Verdelho em regime de protecção integrada. Vinificado através das mais recentes tecnologias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinificado através das mais recentes tecnologias, o resultado é um vinho branco de superior qualidade, encorpado, frutado e de aromas e sabores penetrantes característicos das castas que lhe deram origem.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

13% vol. $\pm$ 0,5% vol.
 $0,992 \pm 0,003$ a 20°C
 ≥ 16 g/L
 $\geq 3,5$ g/L (expressa em ácido tartárico)
 $< 0,50$ g/L (expressa em ácido acético)
 < 200 mg/L
 $3,65 \pm 0,65$

EMBALAGEM

TIPO DE GARRAFA
COR DE GARRAFA
CAPACIDADE
DIMENSÕES DAS CAIXAS
PESO BRUTO
PALETE
Nº CAIXAS POR PALETE
Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE
Nº CAMADAS PALETE

Bordalesa Troncocónica
Antique
Garrafa 0,75L x6
32x24x17cm
7,645Kg
Europalete
96
12
8

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 CÓDIGO CAIXA

5 603607 01198 8
2 5 603607 01198 2



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