

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, mediamente encorpado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO MASSA VOLÚMICA EXTRACTO SECO ACIDEZ TOTAL ACIDEZ VOLÁTIL ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL PH 14 ± 0,5% vol. 0,995 ± 0,003 a 20 $^{\circ}$ 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 ± 0,65

EMBALAGEM

TETRA 1L

DIMENSÕES DAS CAIXAS

PESO BRUTO

Nº CAIXAS POR EUROPALETE

Nº CAIXAS POR CAMADA

Nº CAMADAS

1Lx12 39x20x17cm 12,280Kg 72 12 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.



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