



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 ALCOÓLICO	14 ± 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

TETRA 1L	1Lx12
DIMENSÕES DAS CAIXAS	39x20x17cm
PESO BRUTO	12,280Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	72
Nº CAIXAS POR CAMADA	12
Nº CAMADAS	6

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

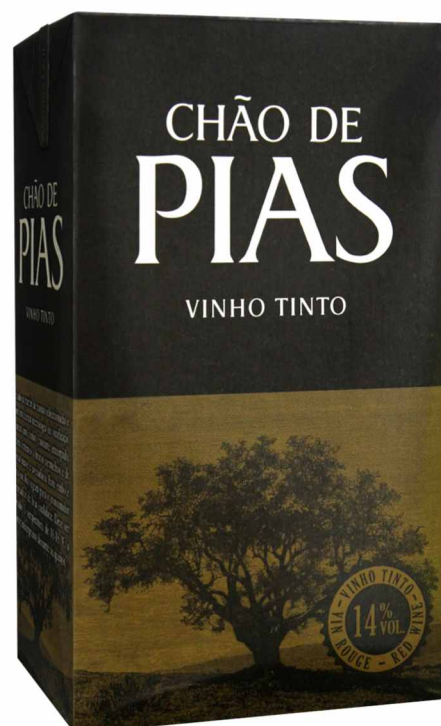
CONSUMIDOR ALVO

População em geral, com excepção dos consumidores alérgicos ou intolerantes a sulfitos. Não recomendável a crianças e adolescentes.

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 01207 7

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