



AMÁLIA

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

TETRA BRIK 0,25L	0,25Lx27
DIMENSÕES DAS CAIXAS	38x20,5x11,2cm
PESO BRUTO	7,1Kg
Nº CAIXAS POR EUROPALETE	96
Nº CAIXAS POR CAMADA	12
Nº CAMADAS	8

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

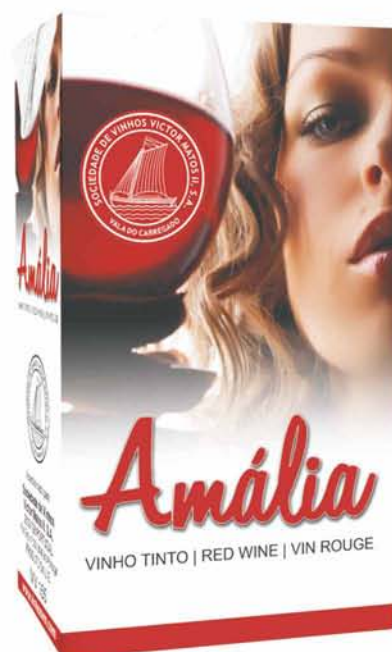
Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

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 01084 4
3 5 603607 01084 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



AMÁLIA

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

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

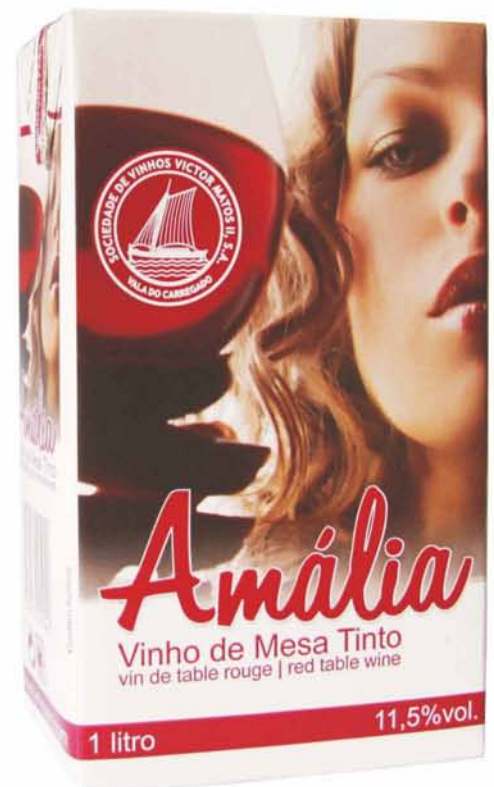
Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

CONSUMIDOR ALVO

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

CÓDIGO DE BARRAS CÓDIGO CAIXA

5 603607 00104 0
3 5 603607 00103 4



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



AMÁLIA

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

TETRA BRIK 0,25L	0,25Lx24
DIMENSÕES DAS CAIXAS	30,1x21,7x13,2cm
PESO BRUTO	6.260Kg
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 CÓDIGO CAIXA

5 603607 01085 1
6 5 603607 01085 3



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



AMÁLIA

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

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

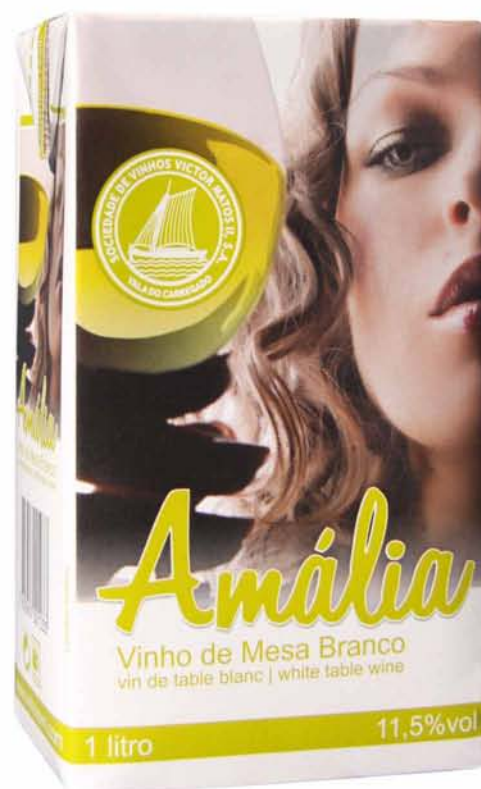
Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

CONSUMIDOR ALVO

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

CÓDIGO DE BARRAS CÓDIGO CAIXA

5 603607 00103 3
3 5 603607 00104 1



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