



Ficha de produto
Vinho Branco Regional Tejo
Canto da Vinha 13% Vol.

Data: 17 Outubro 2023

Bebida alcoólica produzida pela fermentação de uvas e/ou pela mistura de lotes de vinho.

*Características
Físico-químicas*

- Massa Volúmica a 20°C $\leq 0,9980$ g/ml
- $3,0 \leq \text{pH} \leq 4,0$
- $3,5 \leq \text{Acidez Total} \leq 8,5$ g ácido tartárico/l
- Acidez Volátil $\leq 0,50$ g ácido acético/l
- Dióxido de Enxofre Livre ≥ 20 mg/l
- Dióxido de Enxofre Total ≤ 200 mg/l
- Extrato Seco > 16 g/l
- Açúcares Totais < 4 g/l
- Dióxido de Carbono ≤ 3 g/l
- Sobrepressão < 1 bar
- $12,50 \leq \text{Título Alcoométrico Volúmico Adquirido} \leq 13,50$ %vol.

*Cuidados de
armazenamento*

Conservar em local seco e fresco ao abrigo da luz com temperatura entre os 10°C e 20°C.

Durabilidade

Aconselha-se que seja consumido até um ano após a compra, se conservado nas condições recomendadas.

*Condições de
Distribuição*

Viaturas protegidas, evitando que as temperaturas oscilem demasiado em relação às temperaturas de consumo recomendadas. Evitar que chuvas, humidades concentradas, poeiras ou fumos atinjam as embalagens.

Comercialização

Na própria adegas, estabelecimentos comerciais e distribuidores.



Informação Logística

Tipo de Embalagem	Volume (Litros)	Código de Barras	Unid./Caixa	Peso Caixa (kg)	Cubicagem Caixa (mm)	Tipo de Paleta (mm)	Caixas/Paleta	Peso Paleta* (kg)
Garrafa	0,75	5602616001256	6	8,55	245x170x325	1200x800	77	684

*Valor inclui o peso da paleta (26Kg).