



Ficha de produto
Vinho Tinto Regional Tejo
Quinta da Curriola 14% Vol.

Data: 06 de Junho 2024

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 $\leq 0,70$ g ácido acético/l
- Dióxido de Enxofre Livre ≥ 20 mg/l
- Dióxido de Enxofre Total ≤ 150 mg/l
- Extrato Seco ≥ 18 g/l
- Açúcares Totais < 4 g/l
- Dióxido de Carbono ≤ 3 g/l
- Sobrepressão < 1 bar
- $13,50 \leq \text{Título Alcoométrico Volúmico Adquirido} \leq 14,50$ %vol.
- Intensidade Corante $\geq 8,0$

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 Palete (mm)	Caixas/Palete	Peso Palete* (kg)
Garrafa	0,75	5602616003755	6	7,60	218x145x326	1200x800	100	786
			12	13,95	303x226x305	1200x800	48/60	863

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