




Ficha de produto
Espumante Rosé IGP Tejo
Requintado

Data: 24 Abril 2024

Bebida alcoólica produzida pela fermentação de uvas e/ou pela mistura de lotes de vinho, com adição de dióxido de carbono.

Características Físico-químicas	Massa Volúmica a 20°C ≤ 0,9980 g/ml	
	3,0 ≤ pH ≤ 4,0	
	3,5 ≤ Acidez Total ≤ 8,5 g ácido tartárico/l	
	Acidez Volátil ≤ 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	
	12 ≤ Açúcares Totais ≤ 17 g/l	
	Sobrepresão ≥ 3 bar	
	9,50 ≤ Título Alcoométrico Volúmico Adquirido ≤ 10,50 %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 adega, 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	0,750	5602616003731	6	7,10	250x168x322	1200x800	100	736

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



Product Specifications
Sparkling Rosé Wine IGP Tejo
Requintado

Date: 24th April 2024

Alcoholic beverage produced by the fermentation of grapes and / or by mixing wines lots, with the addition of carbon dioxide.

Physico-chemical Characteristics

- Density at 20°C ≤ 0,9980 g/ml
- 3,0 ≤ pH ≤ 4,0
- 3,5 ≤ Total Acidity ≤ 8,5 g tartaric acid/l
- Volatile Acidity ≤ 0,50 g acetic acid/l
- Free Sulphur Dioxide ≥ 20 mg/l
- Total Sulphur Dioxide ≤ 200 mg/l
- Total Dry Extract > 16 g/l
- 12 ≤ Total Sugars ≤ 17g/l
- Overpressure ≥ 3 bar



9,50 ≤ Acquired Alcoholic Strength by Volume ≤ 10,50 %vol.

Storage Care Store in a dry and cool place away from light and temperatures between 10°C and 20°C.

Shelf life We recommend that the wine should be consumed within one year after being purchased, if it is stored under recommended conditions.

Distribution Conditions Protected vehicles, avoiding that temperatures fluctuate too much in relation to the recommended storage temperatures.
Prevent rain, concentrated humidity, dust or smoke from reaching the packaging.

Distribution In the cellar, commercial establishments and distributors.

Logistics Information

<i>Packaging</i>	<i>Volume (Liters)</i>	<i>Bar Code</i>	<i>Unit/Box</i>	<i>Weight Box (kg)</i>	<i>Box Dimension (mm)</i>	<i>Pallet Type (mm)</i>	<i>Box/Pallet</i>	<i>Pallet Weight* (kg)</i>
<i>Bottle</i>	0,750	5602616003731	6	7,10	250x168x322	1200x800	100	736

*Includes the weight of the pallet (26Kg).