



FICHA DO PRODUTO

IDENTIFICAÇÃO DO USO DO PRODUTO:

O vinho é um alimento, fornecido em garrafa e bebido em copo.

Deve ser bebido com moderação e principalmente á refeição, redobrando-se os cuidados para quem bebe e vai conduzir a seguir.

Pode ser consumido pela população em geral, mas é de evitar o seu consumo por pessoas com idades inferiores a 18 anos e por mulheres grávidas.

Está contra – indicado o seu consumo por doentes, cujos medicamentos indiquem restrição ao álcool.

DESCRICÃO DO PRODUTO: FONTEBARREIRA BRANCO 2017

VINHO BRANCO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL ANO: 2017	Bebida alcoólica produzida pela fermentação de uvas. Castas recomendadas e autorizadas: Fernão Pires
CARACTERÍSTICAS	<ul style="list-style-type: none">o Regional Terras do Sadoo Massa Volúmica $\geq 0,9888$ e $\leq 0,994$ g/dm³o pH – 3,0 a 3,6o At – 3,5 a 8,5 g ácido tartárico/ dm³o Av – 0,1 a 1,2 g ácido acético/ dm³o SO₂ L ≥ 28 e ≤ 55 mg/Lo SO₂ T ≤ 210 mg/Lo Açúcares Redutores ≤ 6 g/dm³o Título Alcoométrico Volúmico Adquirido mínimo 12,5% \pm 0,5o Cor – Amarela Esverdeada
MÉTODO DE VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.
CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM/ÊNVELHECIMENTO	Este vinho não sofre qualquer envelhecimento quer em garrafa quer em depósito.
EMBALAGEM	Caixas de cartão deitada (6 x garrafas de 0,75 cl).
INSTRUÇÕES DO RÓTULO E CONTRA-RÓTULO	Rótulo: Denominação de Venda; Identificação do Engarrafador/Produtor; Ano de Colheita; Volume Nominal; País de Origem; Teor Alcoólico. Contra – rótulo: Código de Barras; N.º Lote; Selo da CVR; Símbolo da Sociedade Ponto Verde; Descrição do vinho.
PERÍODO MÁXIMO DE GUARDA	Mantém-se em óptimas condições durante 6 anos
CONDIÇÕES DE EXPOSIÇÃO/PRATELEIRA	Não deve estar exposto ao sol.
CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO	Viaturas protegidas, evitando que as temperaturas oscilem demasiado em relação à temperatura de consumo recomendadas (12°C). Evitar que chuvas, humidades concentradas, poeiras ou fumos negros atinjam as embalagens.
ONDE VAI SER VENDIDO	Supermercado; Garrafeiras e Restaurantes
REGRAS DE ROLHAMENTO E CÁPSULAS	Após o rolhamento, a garrafa deve manter-se na vertical pelo menos durante 2 horas.
OUTRAS	Foram engarrafadas 2000 garrafas deste vinho