



## 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.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FONTEBARREIRA ROSÉ 2017

|   |   |
|---|---|
| VINHO ROSÉ REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL ANO:2017 | Bebida alcoólica produzida pela fermentação de uvas.<br>Castas: 100% Castelão   |
| CARACTERÍSTICAS                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>o Regional Península de Setúbal</li><li>o Massa Volúmica <math>\geq 0,9888</math> e <math>\leq 0,994</math> g/dm<sup>3</sup></li><li>o pH – 3,0 a 3,6</li><li>o At – 3,5 a 8,5 g ácido tartárico/ dm<sup>3</sup></li><li>o Av – 0,1 a 1,2 g ácido acético/ dm<sup>3</sup></li><li>o SO<sub>2</sub> L <math>\geq 28</math> e <math>\leq 55</math> mg/L</li><li>o SO<sup>2</sup> T <math>\leq 210</math> mg/L</li><li>o Açúcares Redutores <math>\leq 6</math> g/dm<sup>3</sup></li><li>o Título Alcoométrico Volúmico Adquirido mínimo 12,5% <math>\pm</math> 0,5</li><li>o Cor – Salmão intenso</li></ul> |
| MÉTODO DE VINIFICAÇÃO                             | Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.  |
| CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM/ENVELHECIMENTO           | Este vinho não sofre qualquer envelhecimento quer em garrafa quer em depósito.  |
| EMBALAGEM   | Caixas de cartão ou de madeira (garrafa 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.<br>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).<br>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 1333 garrafas deste vinho  |