




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			PORTO DAVIDSON RUBY (0,75L \ 19%)				
DESIGNATION LEGALE			PORTO ROUGE				
MARQUE			DAVIDSON				
ORIGINE			PT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042189				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			19,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1226	g	5602418006558	216	97	97	
CARTON	7,6	Kg	15602418006555	222	198	293	6
LIT		Kg		222	800	1200	96
PALETTE	740	Kg		1482	800	1200	576



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, eau de vie de vin, correcteur d'acidité : acide tartrique 'E334), conservateur : dioxyde de soufre (E220)
CEPAGE	Touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz, tinta barroca, tinto cão
MILLESIME	
VINIFICATION	Macération et fermentation (3 ou 4 jours) avec les pellicules ; température +/- 25°. La fermentation est arrêtée avec de l'eau de vie de vin.
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	PORTO
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux
T° SERVICE	Servir à température ambiante
COULEUR	Belle couleur rubis avec des pointes de grenat
ODEUR	Classique où la vivacité des jeunes fruits mène à un équilibre délicat
SAVEUR	Goût puissant avec des arômes de fruits frais ; arrière-goût exquis, long et harmonieux

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
OGM	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
IONISATION	Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999 relatives aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml

ENERGIE	594	Kj	142	Kcal		
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0 g
GLUCIDES	9,7			g	DONT SUCRES	9,1 g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0 g
SEL	0			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	0	Cfu/g	ACIDITE	3,8	± g/l
LEVURES	0	Cfu/g	DENSITE	1,0191	±
MOISSISSURES	0	Cfu/g	PH	3,65	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	98	g/l



G.D.C.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.