



DESIGNATION COMMERCIALE		R-111105 TEMPRANILLO ROUGE BIB (3L \ 11%)						 <small>The below image is not displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. See the file history for more details.</small>	
DESIGNATION LEGALE									
MARQUE		ADVENTURE							
ORIGINE		ES							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042280							
VOLUME NET EN LITRE		3,000							
% ALCOOL		11,00							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE			
PC	3200	g	4006542029673	242	177	87			
CARTON	13,0	Kg	4006542629675	249	366	185	4		
LIT		Kg		249	800	1200	48		
PALETTE	795	Kg		1395	800	1200	240		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, acide métatartrique, sorbate de potassium, sulfites
CEPAGE	Tempranillo 85%
MILLESIME	2022
VINIFICATION	Fermentation à température contrôlée en cuve inox
DDM/DLC	A consommer de préférence 6 mois après conditionnement
CONSERVATION	Après ouverture du bib, à conserver dans un milieu réfrigéré 9 semaines maximum
APPELATION	
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne un barbecue, des viandes grillées, du gibier, une assiette de jambon espagnol, du fromage Manchego
T° SERVICE	10 - 12
COULEUR	Rouge cerise avec des reflets violets
ODEUR	Parfumé aux fruits des bois, à la cerise noire et au poivre noir
SAVEUR	Fruits des bois et cerise noire, épices légèrement poivrées

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	0	Kj	0	Kcal			
GRAISSES	NC		g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g
GLUCIDES	NC		g	DONT SUCRES	NC		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC		g	PROTEINES	NC		g
SEL	NC		g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	±	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC		g/l



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.