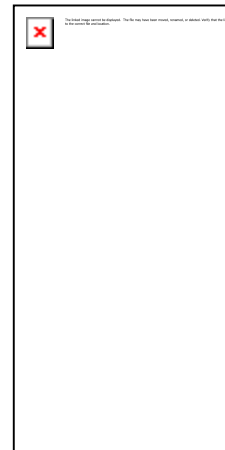




DESIGNATION COMMERCIALE			PORTO KOPKE TAWNY 80 YEARS PREMIUM WOODEN BOX (0,75L \ 20%)				
DESIGNATION LEGALE			PORTO				
MARQUE			KOPKE				
ORIGINE			PT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042189				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			20,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1720	g	5601194700988	270	95	105	
CARTON	10,5	Kg	15601194700985	285	229	337	6
LIT		Kg		285	800	1200	72
PALETTE	772	Kg		1155	800	1200	432



Document subject to copyright. The file may have been altered, or added, edited, and deleted.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisin (78,445%), alcool de vin (21,5%), acide tartrique (0,05%), sulfites (0,005%)
CEPAGE	Traditionnel du Douro
MILLESIME	
VINIFICATION	Les raisins ont été récoltés à la main, à leur maturité optimale. Le processus de fermentation se déroule jusqu'à atteindre le degré Baumé souhaité. C'est à ce stade que l'eau de vie de vin (mutage) est ajoutée donnant ainsi naissance à un vin fortifié. I
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	Une fois la bouteille ouverte, elle doit être consommée dans les 60 à 120 jours. Cela n'implique pas une détérioration du vin mais seulement une évolution lente qui peut entraîner la perte de ses caractéristiques d'origine

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Légèrement rafraîchi, il est idéal pour accompagner les entrées composées de fromages forts et de pâtes. Ce Porto est irrésistible avec une terrine de foie gras et une multitude de plats relevés d'épices. Excellent choix pour accompagner les fromages plus affinés.
T° SERVICE	14 - 16
COULEUR	Couleur ambrée profonde avec des reflets verdâtres
ODEUR	Les premiers arômes révèlent des notes de bois exotiques légèrement résineux
SAVEUR	Se terminent par un bouquet botanique rappelant le pouliot et d'autres herbes ombragées. En bouche, il surprend par sa fraîcheur infinie, des notes d'écorce de mandarine, d'abricot sec et de réglisse se fondent dans un coeur de notes épicées et de fruits

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	763	Kj	182	Kcal			
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g
GLUCIDES	146			g	DONT SUCRES	146	g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0	g
SEL	0			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NC	Cfu/g	ACIDITE	5,45	±	g/l
LEVURES	NC	Cfu/g	DENSITE		±	
MOISSISSURES	NC	Cfu/g	PH	3,48	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	146		g/l



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

Fiche Technique

FL3245

G.D.C.



The image(s) could not be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The image(s) could not be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.