

MÁLAGA VIRGEN SWEET



Parámetros analíticos	Grado alcohólico	15 % vol.
	Azúcares reductores	165-185 g/L
	Acidez volátil	<1.5 g/L
	Acidez total	4.2-4.8 g/L
	pH	3.6-3.9
Parámetros microbiológicos	Este producto no es susceptible de desarrollar la bacteria <i>Listeria monocytogenes</i> según R(CEE) 2073/2005.	
Parámetros legales	Sulfitos totales	<200 mg/L
	Ác. sórbico	<200 mg/L
	Plomo	< 0,15 mg/l
Variedad	100 % Pedro Ximénez.	
Zona de producción	Zona Norte, Axarquía y Costa de Málaga, según el CRDO Málaga.	
Tipo de vino	Vino dulce de licor, tipo "Sweet".	
Elaboración	Ensamblaje de vinos tiernos procedentes de uva asoleada, dulces naturales, naturalmente dulces y olorosos viejos. Crianza estática oxidativa.	
Análisis organoléptico	Color caoba oscuro con ribetes yodados, limpio y brillante. Aromas de crianza dejando patente la uva Pedro Ximénez de la que procede. En boca sabroso, dulce y elegante.	
Condiciones de conservación	Resguardar de la luz natural y de las vibraciones. Conservar a temperatura ambiente entre los 14°C y los 16°C. Almacenar en posición vertical.	
Alérgenos	Contiene sulfitos .	
Tª de consumo	6º - 8º C.	
Material, formato y presentación del envase	Vidrio y PET. Botella: 75 cl. / 37,5 cl. / 10 cl.; Caja: 6 uds. / 12 uds. / 100 uds. Palet: 125 cajas. / 72 cajas. / 49 cajas.	
Expresión vida comercial	No se declara la vida útil del producto según lo establecido en el Reglamento 1169/2011	
Sistema utilizado para identificar el producto	Lote de envasado.	
Destino	Destinado al consumidor adulto. No indicado para consumo de mujeres embarazadas y/o personas alérgicas a los sulfitos.	
Uso esperado	Consumo humano directo.	
OGMs e irradiados	No contiene.	
Ingredientes	Vino de uva Pedro Ximénez, arropo, color caramelo, alcohol vínico, conservantes (bisulfito de potasio, sorbato potásico), reguladores de la acidez (ácido tartárico).	
Información nutricional	Ver código QR	