



DESIGNATION COMMERCIALE		ELIA ROSADO (1,5L \ 12%)						 <small>The scanned image cannot be displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. See the file history for more details.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN ROSE							
MARQUE		ELIA							
ORIGINE		ES							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042198							
VOLUME NET EN LITRE		1,500							
% ALCOOL		12,00							
<b>CONDITIONNEMENT</b>									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE			
PC	2130	g	8437008052953	335	100	100			
CARTON	13,0	Kg	28437008052957	345	280	195	6		
LIT		Kg		345	800	1200	84		
PALETTE	742	Kg		1530	800	1200	336		

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	99,98% GRAPPE / 0,02 Sulfites dioxyde So2
CEPAGE	MONASTRELL - TEMPRANILLO
MILLESIME	
VINIFICATION	Macération dans le Monastrell à 15° pendant 6 heures et ensuite une fermentation contrôlée entre 15° et 18°
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	ELIA ROSE
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	Salade de pâtes ou de riz, riz avec légumes ou fruits de mer, des apéritifs et des entrées.
T° SERVICE	6 - 8
COULEUR	Couleur framboise brillante
ODEUR	Au nez, arômes intenses de fruits et de fleurs
SAVEUR	Intense avec un arrière-goût long et très agréable rappelant les fruits mûrs

**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	351	Kj	84	Kcal			
GRAISSES	<0,5			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	<0,5	g
GLUCIDES	0,24			g	DONT SUCRES	0,24	g
FIBRES ALIMENTAIRES	<0,1			g	PROTEINES	<0,5	g
SEL	0,01			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

GERMES TOTAUX	0	Cfu/g	ACIDITE	5,35	± g/l
LEVURES	0	Cfu/g	DENSITE	994	±
MOISISSURES	0	Cfu/g	PH	3,30	±
BRIX	0	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	0,20	g/l

