



| | | | | | | | | | |
|-------------------------|------------|----------------------------------|-----------------------------|----------|-----|------|-----|---|--|
| DESIGNATION COMMERCIALE | | KOPKE VINTAGE 2020 (0,75L \ 20%) | | | | | |  <small>The scanned image is not original. This file may have been copied, scanned, or printed. Do not use this file for any other purpose.</small> | |
| DESIGNATION LEGALE | | KOPKE VINTAGE 20% 75CL | | | | | | | |
| MARQUE | | KOPKE | | | | | | | |
| ORIGINE | | PT | | | | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | 22042189 | | | | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | 0,750 | | | | | | | |
| % ALCOOL | | 20,00 | | | | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | CODE EAN | DIMENSION (H x l x L en mm) | QUANTITE | | | | | |
| PC | 1330 | g | 5601194701268 | 240 | 89 | 89 | | | |
| CARTON | 8,2 | Kg | 15601194701265 | 217 | 310 | 340 | 6 | | |
| LIT | | Kg | | 217 | 800 | 1200 | 120 | | |
| PALETTE | 375 | Kg | | 1400 | 800 | 1200 | 264 | | |

SPECIFICATION DU PRODUIT

| | |
|--------------|---|
| INGREDIENTS | Grappes de raisin de la région du Douro, Brandy blanc |
| CEPAGE | 65% de Quinta de São Luiz (vins âgés – 20 variétés et 35% de Touriga NCtioNCl |
| MILLESIME | 2020 |
| VINIFICATION | Récoltés à la main à leur point optimal, les raisins sont égrappés, foulés et vinifiés selon un processus basé sur une macération soigneuse avec extraction de la couleur, des tanins et des arômes des peaux. Il s'agit d'un processus qui se base sur une mac |
| DDM/DLC | Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage. |
| CONSERVATION | Le vin doit être stocké et transporté dans un environnement frais et sec, à l'abri de la lumière et des variations de température et la bouteille doit rester en position horizontale. Ce vin peut rester indéfiniment dans la bouteille. |
| APPELATION | KOPKE VINTAGE |
| REMARQUES | |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|-------------|---|
| UTIL./PREP. | Produit prêt à être consommé après ouverture. Une fois la bouteille ouverte, il est recommandé de la consommer dans les 2 à 3 jours. Les millésimes doivent être décantés avant d'être consommés. |
| T° SERVICE | Servir à une température comprise entre 16 et 18°C |
| COULEUR | Rougeâtre |
| ODEUR | Caractéristique de l'appellation |
| SAVEUR | Caractéristique de l'appellation |

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 | DONT ACIDES GRAS SATURES | NC | g/l |
| GRAISSES | NC | | | g | DONT SUCRES | NC | g |
| GLUCIDES | NC | | | g | PROTEINES | NC | g |
| FIBRES ALIMENTAIRES | NC | | | g | | | g |
| SEL | NC | | | g | | | 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 | | g/l |

