




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			KOPKE VINTAGE 2020 (1,5L \ 20%)				
DESIGNATION LEGALE			KOPKE VINTAGE 20% 1,5L				
MARQUE			KOPKE				
ORIGINE			PT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042189				
VOLUME NET EN LITRE			1,500				
% ALCOOL			20,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	2435	g	5601194701275	320	109	109	
CARTON	9,9	Kg	15601194701272	256	265	355	4
LIT		Kg		256	800	1200	1
PALETTE	492	Kg		1750	800	1200	192



The information shown on this document is for information only and does not constitute a contract. The information shown on this document is for information only and does not constitute a contract.

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		
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	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS		g/l



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.