
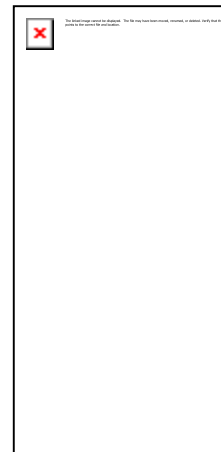




DESIGNATION COMMERCIALE			PORTO KOPKE 50 YEARS TAWNY PREMIUM WOODEN BOX (0,75L \ 20%)				
DESIGNATION LEGALE			PORTO				
MARQUE			KOPKE				
ORIGINE			PT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042189				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			20,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1720	g	5601194701213	270	95	105	
CARTON	10,5	Kg	15601194701210	285	229	337	6
LIT		Kg		285	800	1200	72
PALETTE	646	Kg		1575	800	1200	576



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisin (78,445%), alcool de vin (21,5%), acide tartrique (0,05%), sulfites (0,005%)
<b>CEPAGE</b>	
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Les raisins sont récolés à leur stade optimal, sont égrappés, foulés et vinifiés selon une macération soigneuse pour extraire la couleur. Ce processus se déroule dans des lagares à une T° contrôlée entre 28 et 30° jusqu'au niveau de Baumé souhaité. Ensu
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	
<b>REMARQUES</b>	Une fois la bouteille ouverte, elle doit être consommée dans les 60 à 120 jours. Les délais sont à titre indicatif et n'impliquent pas une détérioration du vin mais seulement une évolution lente qui peut entraîner la perte de ses caractéristiques sensorie

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux. Prêt à boire mais en sachant qu'en tant que produit naturel, le vin de Porto est susceptible de se déposer avec l'âge.
<b>T° SERVICE</b>	14 - 16
<b>COULEUR</b>	Acajou avec des reflets verdâtres qui indiquent qu'il s'agit d'un vin très vieux
<b>ODEUR</b>	Le nez est intense, d'une complexité et d'une opulence extraordinaire révélant des arômes stratifiés de vieillissement en bois avec des notes de figues sèches, de boîte à tabac et de prunes blanches séchées. Le nez est intense et d'une complexité
<b>SAVEUR</b>	En bouche, il révèle l'opulence d'un grand porto ancien où les saveurs sont infinies révélant des notes de bois telles que les épices et les noix, mais toujours entourées de notes plus fraîches qui confèrent au vin un arrière goût unique et infini

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	720	<b>Kj</b>	172	<b>Kcal</b>			
<b>GRAISSES</b>	0			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0	<b>g</b>
<b>GLUCIDES</b>	146			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	146	<b>g</b>
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	0	<b>g</b>
<b>SEL</b>	0			<b>g</b>			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NC	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	5,45	±	<b>g/l</b>
<b>LEVURES</b>	NC	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	1,0403	±	



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

Fiche Technique

**FL3250**

G.D.C.

<b>MOISSURES</b>	NC	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,48	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	146	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.