



DESIGNATION COMMERCIALE		PORTO KOPKE 50 YEARS TAWNY PREMIUM WOODEN BOX (0,75L \ 20%)					 <small>This document is valid for download. You can print it, download it, or delete it. Verify that the document is valid.</small>	
DESIGNATION LEGALE		PORTO						
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	1720	g	5601194701213		270	95	105	
CARTON	10,5	Kg	15601194701210		285	229	337	
LIT		Kg			285	800	1200	
PALETTE	646	Kg			1575	800	1200	
SPECIFICATION DU PRODUIT								
INGREDIENTS	Raisin (78,445%), alcool de vin (21,5%), acide tartrique (0,05%), sulfites (0,005%)							
CEPAGE								
MILLESIME								
VINIFICATION	Les raisins sont récoltés 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. Ensuite							
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								
REMARQUES	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 sensorielles							
CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE								
UTIL./PREP.	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.							
T° SERVICE	14 - 16							
COULEUR	Acajou avec des reflets verdâtres qui indiquent qu'il s'agit d'un vin très vieux							
ODEUR	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							
SAVEUR	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								
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	720	Kj	172	Kcal				
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g	
GLUCIDES	146			g	DONT SUCRES	146	g	
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0	g	
SEL	0			g				
CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE								
GERMES TOTAUX	NC		Cfu/g	ACIDITE	5,45		± g/l	
LEVURES	NC		Cfu/g	DENSITE	1,0403		±	

DATE D'EDITION : 28-11-25	INFO GENERALE : info@gdc.be	TEL : +32 71 28 11 70
Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative		



MOISISSURES	NC	Cfu/g	PH	3,48	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	146	g/l

