

## **Bordô Seco Randon**

### **Vinho Tinto de Mesa Seco**

10,9%vol. | 4,6L

#### FICHA TÉCNICA

##### 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Vinhos Randon Ltda.  
Endereço: Linha Santo Isidoro, s/n - Interior - Pinheiro Preto/SC  
Telefone: (49) 3562-2100  
N° CNPJ: 86.552.676/0001-03

##### 2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nome comercial/fantasia: Vinho Tinto de Mesa Bordô Seco Randon  
Ingredientes: Fermentado de uvas, conservador: INS 224  
Uvas utilizadas: 100% Bordô  
Método de elaboração: fermentação em tanques de aço inoxidável à 28°C com leveduras selecionadas

##### DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETRO	TEOR	UNIDADE
Álcool	10,9	%vol
Acidez Total	95	g/L
Acidez Volátil	0,02	%p/v
Dióxido de Enxofre Total	120	meq/L
Dióxido de Enxofre Livre	50	meq/L
pH	3,3	

Obs.: os parâmetros analíticos podem sofrer variações de acordo com as condições climáticas e comportamento da uva em cada safra. Sendo assim, podem-se considerar alterações dos parâmetros a cada lote/ano.

Prazo de validade: 03 anos a partir da data de envase.



##### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Análise visual: Apresenta coloração rubi intensa, com reflexos violáceos.

Análise olfativa: Aroma varietal marcante é mesclado com leves toques de frutas vermelhas maduras.

Análise gustativa: Tinto encorpado e marcante, retrogosto característico da variedade bordô.

Harmonização: acompanhamento de entradas com embutidos e frios, carnes vermelhas, pizzas e massas com molho vermelho.

Temperatura de serviço: 15-18°C

## DADOS DE ALERGÊNICOS OU CAUSADORES DE INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

ALERGÊNICOS	PRESENÇA	LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA
Glúten	NÃO	SIM
Ovos	NÃO	SIM
Leite de vaca (Lactose)	NÃO	SIM
Leite de vaca (Proteína)	NÃO	SIM
Amendoim	NÃO	SIM
Frutos do mar	NÃO	SIM
Soja e derivados	NÃO	SIM
Amêndoas, castanhas	NÃO	SIM
Corantes	NÃO	SIM

### 3) EMBALAGEM PRIMÁRIA

Descrição do material utilizado: Vidro (embalagem com capacidade de 4,6L), rolha de aglomerado de cortiça e tampa plástica.

Peso do produto por embalagem: 6,5kg (produto + embalagem)

### 4) RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Odair José Wurlitzer

Formação: Bacharel em Biotecnologia Industrial com ênfase em Enologia

Nº de registro no órgão de classe: 13200821 - 13ª região

### 5) CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa individual: 7896741686118

Data de elaboração/revisão: 29/10/2015