

### DATOS EMPRESA

**López Morenas, S.L.**

C/ Melilla, 13

06360, Fuente del Maestro (Badajoz)- ESPAÑA

C.I.F.: B 06120737

N.R.S.: 30.02029/BA

Web / E-mail: [www.bodegaslopezmorenas.com](http://www.bodegaslopezmorenas.com) /calidad@bodegaslopezmorenas.com

Tlf. / Fax: 924-530016 /924-530305

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: VINO TINTO CRIANZA D.O RIBERA DEL GUADIANA**

**TIPO DE VINO:** VINO TINTO 14% VOL. **VARIEDAD:** TEMPRANILLO

**INGREDIENTES: VINO TINTO PROCEDENTE DE UVAS TEMPRANILLO. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS PERMITIDAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE**

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / ENVASE

**TIPO ENVASE:** BOTELLA 75cl

**CIERRE:** TAPÓN CORCHO

**MARCA:** LAR DE BARROS

### ANÁLISIS DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS

ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	14% Vol. +/- 0,5	Multianalizador FOSS	I
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	< 150 mg/l	Multianalizador FOSS	I
<b>AC. VOLÁTIL (Acético)</b>	< 0,85 g/l	Multianalizador FOSS	I
<b>AC. TOTAL (Tartárico)</b>	≥ 4,5 g/l	Multianalizador FOSS	I
<b>COLOR (420-520-620)</b>	≥ 3.5	Multianalizador FOSS	I
<b>Azúcares Reductores</b>	5 g/l	Multianalizador FOSS	I
<b>Hierro</b>	≤ 12 mg/l	Espectrofotometría	E
<b>Plomo</b>	< 0,15 mg/kg	Cromatografía	E

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>MOHOS Y LEVADURAS:</b>	< 50 ufc/ml	Incubación a 25°C durante 5 días. Medio Agar, oxitetraciclina, extracto de levadura (OYGE)	E
<b>LACTOBACILOS:</b>	< 50 ufc/ml	Siembra en placa y recuento a las 72 horas a 35°C. Medio Agar Rogosa	E

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA

### CONTAMINANTES ANALIZADOS

ANÁLISIS	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>METALES PESADOS</b>	Hg<0.1 ppm Pb<0.15 ppm Cd<0.05 ppm	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>OCRATOXINA A</b>	< 2.0 ppb (Reglamento Ue Nº105/2010)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>PESTICIDAS</b>	LMR ´S según legislación	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>CLORATOS</b>	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/749)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E
<b>PERCLORATOS</b>	< 0,05 mg/kg (Reglamento UE 2020/685)	ESPECTROFOTOMETRÍA	E

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ANÁLISIS	VALOR NORMAL Y TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	Lab (I/E)
<b>Color, apariencia, textura, olor, sabor</b>	Color cereza granate. Aroma fresco y maduro. En boca afrutado y rico en matices. El vino muestra la integración entre la fruta tempranillo y la sutileza de la crianza en madera.	Sensorial	I

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

A Tª ambiente en lugar fresco y seco

### VIDA ÚTIL:

18 meses

### USO ESPERADO:

Consumo directo o como ingrediente en cocina

### CONSUMIDORES SENSIBLES/USO NO ESPERADO:

Alérgicos al azufre (contiene sulfitos). Se recomienda el consumo prudente, no es recomendable para embarazadas, personas con enfermedades cardiovasculares o menores de edad

### OGM´s:

No se usan materias primas ni aditivos que contenga organismos genéticamente modificados

La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Toda la información facilitada en este documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

COPIA NO CONTROLADA