

**PLAN APPCC**  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**EMPRESA: BODEGAS MAYO GARCIA**  
**FECHA DE REVISIÓN: NOVIEMBRE 2018. ED3**



## MAGNANIMUS BLANCO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Vino blanco fruto de los mejores racimos.

**Color, olor:** Color pajizo brillante y nariz con recuerdos a flor blanca, fruta exótica, limón, pera y una nota de manzana verde.

**Sabor:** Fresco, fragante amplio y equilibrado, con una acidez amable y textura sedosa en boca. Final redondo y frutal.

**Grado alcohólico:** 11,5%vol

Según OIV:

\***SO2:**  $\leq 200$  mg/l

\***Acidez total:**  $> 4,0$  g/l ac.tartárico

\***Acidez volátil:**  $\leq 1,2$  g/l ac.acético

\***Cobre:**  $\leq 1$  mg/l

Según Reg.1881/2006:

\***Plomo:**  $\leq 0,15$  mg/l

\***Ocratoxina A**  $\leq 2$  ug/l

**CATEGORÍA DE PRODUCTOS:** Vino blanco

**PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS:** Producto obtenido del prensado de la uva y posterior fermentación.

**ALÉRGENOS:** Contiene sulfitos.

No contiene ni es producido a partir de organismos modificados genéticamente(OMG).

**PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE:** Botellas de vidrio de 75cl. Se sirven en cajas de 6 botellas.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:** Almacenamiento en lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa.

**CONDICIONES DE USO:** Listo para degustar.

**POBLACIÓN DESTINO:** Mayores de 18 años, a excepción de alérgicos a sulfitos.

