

PLAN APPCC
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
EMPRESA: BODEGAS MAYO GARCIA
FECHA DE REVISIÓN: OCTUBRE 2021. ED4



MAGNANIMUS PLATINO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Vino tinto

Color, olor: Color cereza fresca y capa alta. Nariz de frutillos negros en licor, toffe, cacao, regaliz y pimienta, que al agitar despierta el toque balsámico con notas de clavo, nuez moscada y bombón de chocolate y café.

Sabor: Potente, amplio, con recorrido intenso y redondo. Final largo, envolvente e invitando al trago.

***Grado alcohólico:** 13,5%vol

Según OIV:

***SO2:** ≤150 mg/l

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

***Acidez volátil:** ≤1,2 g/l ac.acético

***Cobre:** ≤1 mg/l

Según Reg.1881/2006:

***Pbomo:** ≤0,15 mg/l

***Ocratoxina A** ≤ 2 ug/l

PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS:

Producto obtenido del prensado de la uva y posterior fermentación. Crianza mínima de 12 meses en barrica de roble francés de tostado alto.

CATEGORÍA DE PRODUCTOS: Vino tinto crianza.

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. También, botellas de detalle de 37,5 cl.

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.

PAÍS DE ORIGEN: España.

