

CONDEDEIZNAR

D.o. ribera del duero tinto crianza "conde iznar" - 00006464

Código producto	00006464
Nombre producto	D.o. ribera del duero tinto crianza "conde iznar"
Denominación legal	VINO
Marca	CONDEDEIZNAR
EAN13	8410702022583

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO****Origen:** España

Ingredientes: Uva, Conservante (**dióxido de azufre**), reguladores de acidez (contiene E334 y/o E270), estabilizantes (contiene E456 y/o E414). Contiene sulfitos

Alérgenos:

ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
 Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO	 Crustaceos y sus derivados	NO	NO
 Huevos y sus derivados	NO	NO	 Pescado y sus derivados	NO	NO
 Cacahuets y sus derivados	NO	NO	 Soja y sus derivados	NO	NO
 Leche y sus derivados	NO	NO	 Frutos Secos y sus derivados	NO	NO
 Apio o sus derivados	NO	NO	 Mostaza o sus derivados	NO	NO
 Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO	 Dioxido de Azufre y Sulfitos	SI	NO
 Altramuces y sus derivados	NO	NO	 Moluscos y sus derivados	NO	NO



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 31/01/2024

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinto crianza "conde iznar" - 00006464

Información nutricional por 100g

Valor energético (KJ)	330
Valor energético (KCAL)	79
Grasas (G)	0
Grasas saturadas (G)	0
Hidratos de Carbono (G)	0
Azúcares (G)	0
Proteínas (G)	0
Sal (G)	0
Fibra (G)	0

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Presenta colores que evolucionan de un profundo picota intenso al rojo guinda. Destacados tonos violáceos en capa fina que evidencian aún matices de juventud.
Olor	Sobre una intensa base frutal, sus aromas ensamblan con los matices propios de maderas nobles, abarcando



TRANSGOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 31/01/2024

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinto crianza "conde iznar" - 00006464

	desde los especiadados de vainilla, regaliz o clavo, hasta los tostados y torrefactos.
Sabor	En boca resulta carnoso. estructurado y redondo. De componente tánica equilibrada, su paso en boca es aterciopelado, pleno de sabores, manifestando una amplia persistencia y potente retronasal.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Grado alcohólico (%vol): 14 % Vol (FTIR) Masa volúmica (g/cc): 0.9915 g/cm³ (Anton Paar) Azúcares reductores (g/l): < 2.5 g/l (Volumétrico) Acidez volátil (g/l ác. acético): <0.7 g/l (García Tena) Acidez total (g/l en ác. tartárico): 4.8 g/l (Volumétrico) Sulfuroso libre (mg/l): 35 mg/l (Iodometría) Sulfuroso total (mg/l): <120 mg/l (Iodometría) Ocratoxina A: < 2 µg/kg (HPLC) Plomo: < 100 µg/kg (Absorción atómica)

TRAZABILIDAD

L-XXYYYYYC - XX = línea de envasado YYYYYY = nº correlativo

Condiciones de conservación:

Conservar en lugar seco y fresco, protegido de la luz y de fuertes olores.

En caso que haya diferencias entre la información de la ficha y la etiqueta, hay que priorizar siempre la información que se indica en la etiqueta. Para cualquier consulta pueden dirigirse a nuestro Servicio de Atención al Cliente (SAC) a la siguiente dirección sac@miquel.es o al teléfono 900 300 097.