



# 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



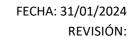
#### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

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
<b>A</b>	Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO		Crustaceos y sus derivados	NO	NO
0	Huevos y sus derivados	NO	NO	€X	Pescado y sus derivados	NO	NO
D	Cacahuetes y sus derivados	NO	NO	Ø	Soja y sus derivados	NO	NO
ð	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
88°	Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO	%ල් ද්රීලිං	Dioxido de Azufre y Sulfitos	SI	NO
op	Altramuces y sus derivados	NO	NO	0	Moluscos y sus derivados	NO	NO





CONDEDEIZNAR

# 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



FECHA: 31/01/2024

**REVISIÓN:** 

#### **CONDEDEIZNAR**

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

	desde los especiados 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 vólatil (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 YYYYY = 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.