



TRANSGOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 03/04/2025

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinto roble "conde iznar" - 00006459

Código producto	00006459
Nombre producto	D.o. ribera del duero tinto roble "conde iznar"
Denominación legal	VINO
Marca	CONDEDEIZNAR
EAN13	8413080144373



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: Uva, Conservante (**dióxido de azufre (sulfitos)**), reguladores de acidez (contiene ácido láctico y/o ácido tartárico), estabilizantes (contiene goma arábiga y/o poliaspartato de potasio)

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
Cacahuetes 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: 03/04/2025

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinto roble "conde iznar" - 00006459

Información nutricional por 100g:

Valor energético (KJ)	331
Valor energético (KCAL)	79
Grasas (G)	0
Grasas saturadas (G)	0
Hidratos de Carbono (G)	1,1
Azúcares (G)	0
Proteínas (G)	0
Sal (G)	0,01
Fibra (G)	0

ESPECIFICACIONES



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 03/04/2025

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinto roble "conde iznar" - 00006459

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Muestra un rojo guinda muy intenso con importantes ribetes azulado, añil, violeta y púrpura. Ligeros matices rubí, con gran intensidad de color, muy vivo.
Olor	En nariz presenta aromas primarios acentuados y densos, en la gama de la fruta madura y bayas silvestres (mora, zarzamora, frambuesa,...).
Sabor	Amplio en boca y pleno de sabores. Ofrece un importante aporte tánico, complementado con una equilibrada acidez que le confiere viveza.

Especificaciones físico-químicas

Grado alcohólico (%vol): 13.5 % Vol (FTIR) Masa volúmica (g/cc): 0.9930 g/cm³ (Anton Paar) Azúcares reductores (g/l): < 4 g/l (Volumétrico) Acidez volátil (g/l ác. acético): < 0.7 g/l (García Tena) Acidez total (g/l en ác. tartárico): 4.9 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) Extracto seco: 30 g/l (Por tablas)

TRAZABILIDAD

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



TRANSGOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 03/04/2025

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinto roble "conde iznar" - 00006459

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.