



TRANSGOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 31/01/2024

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinto reserva "conde iznar" - 00006458

Código producto	00006458
Nombre producto	D.o. ribera del duero tinto reserva "conde iznar"
Denominación legal	VINO
Marca	CONDEDEIZNAR
EAN13	8413080137252



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 arábica 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
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



TRANSGOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 31/01/2024

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinta reserva "conde iznar" - 00006458

Información nutricional por 100g

Valor energético (KJ)	333
Valor energético (KCAL)	80
Grasas (G)	0
Grasas saturadas (G)	0
Hidratos de Carbono (G)	0,2
Azúcares (G)	0,2
Proteínas (G)	0
Sal (G)	0
Fibra (G)	0

ESPECIFICACIONES



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 31/01/2024

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinta reserva "conde iznar" - 00006458

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	De lenta evolución cromática y capa intensa, sus tonalidades varían del rojo picota granate al rojo rubí.
Olor	Intenso y elegante. Presenta profundos aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, almizcles, minerales y balsámicos
Sabor	Carnoso, potente y equilibrado, resulta amplio y robusto en boca. Vía retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Grado alcohólico (%vol): 14 % Vol (FTIR) Masa volúmica (g/cc): 0.991 g/cm³ (Anton Paar) Azúcares reductores (g/l): < 2.5 g/l (Volumétrico) Acidez volátil (g/l ác. acético): < 0.8 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: 28 g/l (Por tablas)

TRAZABILIDAD

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



TRANS GOURMET

Ibérica

CONDEDEIZNAR

FECHA: 31/01/2024

REVISIÓN:

D.o. ribera del duero tinto reserva "conde iznar" - 00006458

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.