

<b>TIPO</b>	<b>VINO GENEROSO</b>		
<b>MARCA COMERCIAL.</b>	<b>SOLERA AÑEJA DÍAZ</b>		
<b>INGREDIENTES.</b>	Listán y Zalema		
<b>PROCESADO.</b>	Criaderas y soleras en roble mínimo 5 años, embotellado		
<b>ENVASES Y EMBALAJES.</b>	Bag in box	PET	Cristal
<b>CAPACIDADES</b>	5 l, 10 l, 15 l y 20 l	1 l y 2 l.	0,75 l
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l		
<b>USO PREVISTO.</b>	Consumo humano.		
<b>LOTEADO.</b>	4 dígitos: Código de producto (16) + vez de embotellado (00 al 99)		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.</b>	Conservar en lugar fresco y seco, aislado del suelo y sin acción directa de los rayos del sol.		
<b>DATOS DEL ETIQUETADO</b>			
<b>BODEGA DÍAZ S.L.</b> P.I. EL LIRIO C/TONELEROS, 6 21710-BOLLULLOS PAR DEL CONDADO HUELVA-ESPAÑA R.E: 0726-H RGSEAA: 30.10111/H		<b>SOLERA AÑEJA DÍAZ</b> Volumen: según envase LOTE: 16XX 17% vol <b>PRODUCIDO EN ESPAÑA</b> Contiene sulfitos	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.</b>			
<b>Grado alcohólico</b>	17% Vol	<b>Azúcares reductores</b>	menor a 9 g/l
El producto no procede de OGMs según reglamento CE 1928/2003 y Reglamento 1830/2003			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.</b>			
<b>Vista</b>	<b>Olfato</b>	<b>Boca</b>	<b>Información adicional</b>
Vino de color caoba con reflejos ámbar y teja	A madera.	Alta intensidad y persistencia, redondo y con mucho cuerpo	<b>Maridaje</b> Quesos, jamón
			<b>Temperatura de servicio</b> 14° C- 16° C
<b>DATOS FICHA</b>			
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>	18/07/2021	<b>RESPONSABLE</b>	José Manuel Sauci Martínez
<b>REVISIONES</b>	<b>NÚMERO</b>		
	<b>FECHA</b>		