

16%  
vol.  
alcohol

100cl

**WINEinMODERATION**  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

**CSB**  
casalbor.com



VERMUTS  
**MIRO**

VERMUT RESERVA · BOTELLA



FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

MIRÓ RESERVA - BOTELLA 100 CL

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO		EMBALAJE / CAJA / BULTO		PALETIZADO	
EAN botella: 8413884100636		DUM Caja: 18413884100633		Europeo UNE-EN 13698-1	
Capacidad	100 cl	Contenido / Caja	6 uds.	Cajas / Palet	76 Cajas
Peso	1,671 kg	Peso Caja	10,16 kg	Número Capas	4 Capas
Alto	32 cm	Alto Caja (A)	32,7 cm	Cajas / Capa	19 Cajas
Diámetro	8,6 cm	Ancho Caja (B)	27 cm	Peso Palet	799 kg
Profundo		Longitud Caja (C)	18 cm	Alto Palet	145,8 cm

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETROS ACEPTADOS	VALOR NOMINAL	TOLERANCIAS ADMITIDAS
Densidad a 20°	1,0416 g/l	+/- 3,0
Baumé	5,80	---
Alcohol Adquirido	16,0 % Vol	+/- 0,3
Acidez Total (en Ac. Tartárico)	4,40 g/l	≥ 3,50
Acidez Volatil Real (en Ac. Acético)	0,50 g/l	< 1 g/l o 18 meq/l

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD
Vino Blanco 10.5 %	Vol. > 75%
Alcohol Melazas 96.3 % Vol.	6.9 L /hl
Azucar Blanquilla Cristal	125 -130 G /l
Infusión Sustancias Vegetales	≈ 3 %
Caramelo E-150	0.4 %

MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS ACEPTADOS	VALOR ADMITIDO
Bacterias Acéticas	< 100 UFC/100 mL
Bacterias Lácticas	< 100 UFC/100 mL
Levaduras	< 100 UFC/100 mL
Hongos	< 100 UFC/100 mL

GALARDONES



ORO  
Int. Wine Challenge



3-STARS  
ITQI



CINVE ORO  
Mejor Vermut Reserva



GRAN VINARI ORO  
Mejor Vermut



VINARI ORO  
Mejor V. Reserva



VINARI BRONCE  
Mejor V. Reserva



92 PUNTOS  
Guía Peñín



MEJOR VERMUT COCTELERÍA  
Club Barman

INFORMACIÓN ADICIONAL

El vermut ha sido sometido a tratamiento térmico por frío para evitar precipitaciones tartáricas en botella. El vermut pierde sus características a partir del segundo año de su embotellado, sin que ello suponga riesgo alguno para el consumidor. Se recomienda conservar el producto en lugar fresco, seco, sin olores y al resguardo de la luz. No se detallan especificaciones de transporte.

Contiene anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/L expresado como SO<sub>2</sub>. No contienen ningún otro alérgeno según Reglamento n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

No OMC: el producto ni ninguno de sus componentes contiene Organismos Genéticamente Modificados. Este producto contiene alcohol y por tanto no está indicado para ser consumido por niños, embarazadas o por otros grupos de riesgo. Producto apto para vegetarianos y veganos. Consumo directo. Este producto cumple las especificaciones del REGLAMENTO (CEE) N° 1601/91 DEL CONSEJO de 10 de junio de 1991 por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas.

SEVILLA · MADRID · CIUDAD DE MÉXICO

www.casalbor.com