



# VDL SUPERIOR BANDEIRA 18% vol

## Definición del producto

Vino de Licor

## Composición

Elaborado a partir de mostos de las variedades garnacha y monastrell, vendimiadas en su punto exacto de madurez, añadiendo, durante la fermentación la justa proporción de aguardiente selecto para conservar así el dulce natural de los azúcares de la uva. Envejecido en barricas de roble francés durante dos años.

## Características técnicas

### - Características Organolépticas

Color: Cereza con ribetes naranja

Olor y Sabor: Aroma potente, especiado, frutos rojos macerados, matices madera añeja

### - Características Físico-Químicas

Grado (%vol): 17,7-18,3

pH: 3-4

Densidad (g/l): 1020 +/- 1,3%

Acidez Volátil (gCH<sub>3</sub>COOH/l): <2

Azúcares totales (g sacarosa/l): 100 (+/- 30)

Metanol (g/HI A.P.): <200

Total Cogenéricos (gHI/A.P.): <200

SO<sub>2</sub> libre (mg/l): 5-25

## Organismos modificados genéticamente

- Este producto no contiene ni se ha producido a partir de materias primas originadas de organismos genéticamente modificados. El producto no está sujeto a la denominación según Reglamentación Europea Núm. 1829/2003 y 1830/2003.

## Legislación relacionada

- Reglamento (CE) nº 4252/88 de 21/12/1988 relativo a la elaboración y a la comercialización de vinos de licor producidos en la comunidad. Ley 24/2003 del 10 de julio, de la viña y del vino.

## Uso previsto

- Bebida alcohólica destinada al consumo para mayores de edad. No destinada a consumidores sensibles al sulfuroso.

## Acondicionamiento y Embalaje

- Para bebidas de grado alcohólico superior al 10% vol, no es necesario indicar fecha de consumo preferente (Reglamento UE 1169/2011)

- No se requieren condiciones específicas de temperatura ni humedad.



# VDL SUPERIOR BANDEIRA 18% vol

## Alérgenos

- Según legislación europea (Reglamento UE 1169/2011) y sus posteriores modificaciones, este producto contiene sulfuroso.

Alérgeno/Ingrediente	Presente en la formulación		
	SI	NO	Detalles/Origen
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, cebada, avena, esbelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y productos a base de huevos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y productos a base de pescado.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos a base de soja.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos de cáscaras, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pistachos, nueces macadamia, y nueces de Australia y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Granos de sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO <sub>2</sub> .	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos a base de altramuces.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Aprobado y validado por Chantal Rodríguez  
Responsable de Gestión de Calidad