



Casa do Paço
Dálvares
3610-013 Tarouca
Tel: 254 679 000/1
Fax: 254 679 002
E-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt
www.cvrtavora-varosa.pt

Relatório Analítico e Sensorial

Analytical and Sensory Result

Nº: 78/15
Agente Económico: Carlos Alberto Soares Caixas
Amostra Nº: 358
Finalidade: Pedido de Certificação

Designação do Vinho: DOP Távora-Varosa - Vinho (Wine) Tinto (Red) 2013

Boletim de Ensaio Nº: 2015002574, CVRVV (L0226) NP EN ISO/IEC 17025

Parâmetros Analíticos Enological parameters	Unidades Units	Resultado Result
Acidez Fixa Fixed acidity	g(ác. tartárico)/dm ³	6,3
Acidez Total Total Acidity	g(ác. tartárico)/dm ³	6,7
Acidez Volátil Volatile Acidity	g(ác. acético)/dm ³	0,31
Açúcares Totais Total Sugars	g/dm ³	<1,5(LQ)
Dióxido de Enxofre Livre Free Sulfur Dioxide	mg/dm ³	<8(LQ)
Dióxido de Enxofre Total Total Sulfur Dioxide	mg/dm ³	13
Extracto Não Redutor Total Non-reducing Matter	g/dm ³	31,6
Extracto Seco Total Total Dry Matter	g/dm ³	33,1
Massa Volúmica Density	g/cm ³	0,9929
Pesquisa de Malvidina Malvidina	-/-	Negativo
pH ph	-/-	3,48
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido Actual Alcoholic Strength	% Vol.	14,0
Título alcoométrico volúmico total Actual Alcoholic Total	% Vol.	14,1

Observações:

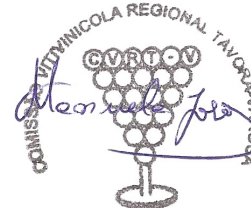
Laboratório Sensorial CVR Távora-Varosa

Análise Sensorial Sensory analysis	%	76.4
--	---	------

Observações:

Resultado: APROVADO
Data: 2015/06/30

Verificado por:



Engª Manuela José
(Técnica de Certificação)