



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

## Relatório Analítico e Sensorial

Analytical and Sensory Result

**Nº:** 50/18  
**Agente Económico:** Carlos Alberto Soares Caixas  
**Amostra Nº:** 711  
**Finalidade:** Pedido de Certificação

**Designação do Vinho:** DOP Távora-Varosa - Vinho (Wine) Tinto (Red) 2016

**Boletim de Ensaio Nº:** 2018002203, CVRVV (L0226) NP EN ISO/IEC 17025

Parâmetros Analíticos Enological parameters	Unidades Units	Resultado Result
<b>Acidez Fixa</b> Fixed acidity	g(ác. tartárico)/dm <sup>3</sup>	5,0+/-0,3
<b>Acidez Total</b> Total Acidity	g(ác. tartárico)/dm <sup>3</sup>	5,8+/-0,3
<b>Acidez Volátil</b> Volatile Acidity	g(ác. acético)/dm <sup>3</sup>	0,60+/-0,09
<b>Açúcares Totais</b> Total Sugars	g/dm <sup>3</sup>	<1,5(LQ)
<b>Dióxido de Enxofre Livre</b> Free Sulfur Dioxide	mg/dm <sup>3</sup>	13+/-6
<b>Dióxido de Enxofre Total</b> Total Sulfur Dioxide	mg/dm <sup>3</sup>	25+/-8
<b>Extracto Não Redutor</b> Total Non-reducing Matter	g/dm <sup>3</sup>	29,2+/-3,5
<b>Extracto Seco Total</b> Total Dry Matter	g/dm <sup>3</sup>	30,7+/-1,6
<b>Massa Volúmica</b> Density	g/cm <sup>3</sup>	0,9932+/-0,0009
<b>Pesquisa de Malvidina</b> Malvidina	-/-	Negativo
<b>pH</b> ph	-/-	3,64+/-0,07
<b>Título Alcoométrico Volúmico Adquirido</b> Actual Alcoholic Strength	% Vol.	13,0+/-0,2
<b>Título alcoométrico volúmico total</b> Actual Alcoholic Total	% Vol.	13,1+/-0,3

**Observações:**

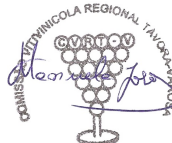
**Laboratório Sensorial CVR Távora-Varosa - Sessão de Prova: 6/18**

<b>Análise Sensorial</b> Sensory analysis	%	77.8
--	---	------

**Observações:**

**Resultado:** APROVADO  
**Data:** 2018/04/18

**Verificado por:**



Engª Manuela José  
(Técnica de Certificação)