



PRODUCT NAME	VALTRAVIESO RESERVA
TYPE OF WINE	RED WINE RESERVA D.O RIBERA DEL DUERO
VINTAGE	2016
GRAPE VARIETIES	TINTO FINO (80%), CABERNET SAUVIGNON (10%) Y MERLOT (10%)

1.- PRODUCT DESCRIPTION**A) Analytical Characteristics:**

% Alc.	14,5	SO₂ total (mg/l)	<150
Total acidity (g/l tartaric)	>4	Reducing sugars (g/l)	<4
Volatile acidity (g/l acetic)	<1		
Pb (mg/kg)	<0,15	Ochratoxin A (µg/kg)	<2

B) Tasting Notes:

VISUAL	Red cherry color.
NOSE	Very ripe black fruits, plums, compotes, blackberry. Varietal plant memories, green currant. Complexity with notes of tobacco and cedar.
TASTE	Great texture, very good acidity. Sensation of earthiness, compact and depth.

C) Additives:

Sulphites	
------------------	--

D) Aging Characteristics:

Barrel time	18 months	French and American oak barrels	15 months in the bottle
Alcoholic fermentation	Stainless steel tanks	8-10 days	22-26°C

E) Packaging Characteristics:

Vacuum packaging with inert atmosphere	Bottle 0,75 l	Natural cork stopper	Label, capsule and box
---	----------------------	-----------------------------	-------------------------------

2.- EXPECTED USE / CONSUMER VULNERABILITY

ALLERGENS: Contains sulphites.

Women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects.

Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery and may cause health problems.

3.- CONDITIONS OF CONSERVATION AND CONSUMER RECOMMENDATIONS

- Store wine bottles in a cool place (14°C to 17°C), in a horizontal position, without sudden changes in temperature and in the absence of odors.
- It is recommended to consume before age 7.
- Serve at 14°C-18°C.

4.- APPLICABLE LEGISLATION

- RD 140/2003 Calidad del agua de consumo humano.
- RD 902/2018 Actualización del RD 140/2003.
- Ley 14/1986 Ley General de sanidad.
- RD 191/2011 Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- R (CE) 852/2004 Higiene de los productos alimenticios.

Approved by: **Dir. Técnico**



- Ley 17/2011 Ley General de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- R (CE) 1881/2006 Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- R (CE) 1935/2004 Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- RD 866/2008 Lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo.
- RD 1169/2011 Información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 2073/2005 Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- RD 280/1994 Límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.
- Pliego de condiciones D.O. Ribera del Duero.