



PRODUCT NAME	VALTRAVIESO FINCA SANTA MARÍA
TYPE OF WINE	RED WINE ROBLE D.O RIBERA DEL DUERO
VINTAGE	2019
GRAPE VARIETIES	TINTO FINO (98%), CABERNET SAUVIGNON (1%) Y MERLOT (1%)

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

% Alc.	14,5	SO₂ total (mg/l)	<150
Total acidity (g/l tartaric)	4 - 6	Reducing sugars (g/l)	<4
Volatile acidity (g/l acetic)	<0,9		
Pb (mg/kg)	<0,15	Ochratoxin A (µg/kg)	<2

B) Tasting Notes:

VISUAL	Ruby color with violet reflections.
NOSE	Fruity flavors (redcurrant, strawberry).
TASTE	Pleasant in the mouth, fine tannins, precise volume, spicy.

C) Additives:

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

D) Aging Characteristics:

Barrel time	6 months	French and American oak barrels	
Alcoholic fermentation	Stainless steel tanks	8-10 days	22-26°C

E) Packaging Characteristics:

Vacuum packaging with inert atmosphere	Bottle 0,75 l y 1,5 l	Technical 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 a year and a half.
- 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.

Approved by: **Dir. Técnico**



- R (CE) 852/2004 Higiene de los productos alimenticios.
- 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.