

CHARDONNAY DA ALICE BY NINFA 2024

VINHO BRANCO DOP DO TEJO

TERROIR

Solos argilo calcários, ricos e com grande capacidade de troca com as plantas. Clima mediterrâneo com influência atlântica, grande amplitude térmica, exposição solar máxima com vinha virada a sul, plantada em declive que propicia uma ótima drenagem dos terrenos e assim contribuírem para o equilíbrio das videiras com reflexão em produções baixas, uvas concentradas e potencial de acidez que origina vinhos frescos e de longevidade.

CASTAS

Chardonnay 100%

VINIFICAÇÃO

A fermentação ocorreu em barricas de 225L de várias Tanoarias Francesas, sem battonage, com estágio pós-fermentativo de 5 meses.

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2025

NOTAS DE PROVA

Os netos nasceram já depois das vinhas. Mas à medida que eles foram crescendo e mostrando as suas personalidades tão próprias e diferentes, olhei para a vinhas e, apesar de tão semelhantes vi também as suas enormes diferenças. Comecei a olhar para cada uma delas e a dar-lhes o nome de cada um dos meus netos de acordo com as suas próprias características. A Alice é a minha terceira neta. Uma criança cheia de energia, com feitiço vincado em forma de montanha russa e que dá abraços cheios de mimo e afecto. Assim é a sua vinha, a Vinha da Alice, num terreno de sobe-e-desce onde plantei Chardonnay por ser uma casta de “mau feitiço” que produz grandes vinhos se forem feitos com atenção e dedicação, tal como a nossa Alice.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 12,67

A. Total (g/l): 5,96

Lote: L0325PT



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 900
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	24 cm
Altura	16,6 cm
Comprimento	30,4 cm
Volume	0,012 m ³
Código ITF	25606823001904
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Palete	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Palete	8
Altura da Palete	1,35 m