

NINFA ALFROCHEIRO TINTO 2019
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, vinha 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

Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Uvas colhidas numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Cachos selecionados e transportados por gravidade para lagar de inox fechado onde sofrem uma maceração pré fermentativa. Estagiou mais de 10 meses em barricas de carvalho francês de 225L.

ENGARRAFAMENTO

Março de 2023. 7.044 garrafas, sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Tonalidade pálida, aroma exuberante a frutos silvestres e cheiros que nos remetem para um bosque pouco denso. A amora e o mirtilo bem maduros estão presentes, fazendo com que o nariz deste vinho nos deixe com vontade de o provar. Na boca é de uma elegância ímpar, tanino polido, fruta negra fresca, pinheiro verde. A sua juventude aliada ao equilíbrio com complexidade darão sempre ânimo para abrir uma nova garrafa quando a primeira terminar.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 14,69

A. Total (g/l): 5,1

pH: 3,48

Lote: L0721PT





Vinho

Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 757
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg

Caixa

Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,012 m ³
Código ITF	25606823001751
Peso Bruto	7,95 kg

Palete

Europalete	80 X 120m
Caixas por Paleta	108
Caixas por Fiada	12
Fiada por Paleta	9
Altura da Paleta	1,48 m