

## 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 contribuirão 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



<b>Vinho</b>	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 757
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
<b>Caixa</b>	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,012 m <sup>3</sup>
Código ITF	25606823001751
Peso Bruto	7,95 kg
<b>Palete</b>	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	108
Caixas por Fiada	12
Fiada por Palete	9
Altura da Palete	1,48 m