

NINFA ALVARINHO 2023

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

Alvarinho 100%

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas numa primeira fase para realçarem a frescura em termos de aromas e acidez. Fermentação e estágio, até ao engarrafamento, em cuba de inox.

ENGARRAFAMENTO

Abril de 2024

NOTAS DE PROVA

Trouxemos do Norte de Portugal para a encosta das salinas de Rio Maior. Alvarinho, casta séria feita à moda do antigamente. Basta deixá-la ser o que tanto gosta: viva, fresca, jovem. Onde a fruta cítrica se junta com a salinidade dando origem a um resultado ímpar: um Alvarinho feito pela natureza, à nossa imagem.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 11,27

A. Total (g/l): 8,18

Lote: L0324PT



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 740
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	25606823001744
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