

NINFA ESCOLHA 2023
VINHO DOP DO TEJO BRANCO

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

100% Sauvignon Blanc, apanhadas manualmente com vários níveis de maturação.

VINIFICAÇÃO

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

ENGARRAFAMENTO

Abril de 2024. 3565 Garrafas

NOTAS DE PROVA

Contido no nariz, sobressaem especialmente as notas de fruta cítrica pouco madura, zeste de limão e a especiaria fina da barrica de qualidade onde fermenta espontaneamente. Complexo na boca, com acidez crocante que nos deixa a salivar. A folha de laranjeira está presente bem como a salinidade deliciosa e a complexidade que o vai fazer desafiar muitos pratos bem temperados.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,00
A. Total (g/l): 6,97
Lote: L0424PT



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 306
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,7 cm
Altura	14,7 cm
Comprimento	30,1 cm
Volume	0,010 m ³
Código ITF	25606823001300
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	1,20 m