

NINFA ESCOLHA TINTO 2020

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 e Touriga Nacional

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. 6.619 garrafas, sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Com uvas especificamente apanhadas à mão para este blend, é um vinho com cor ruby brilhante. A fruta preta acabada de apanhar une-se aos aromas das especiarias e fumados provenientes das barricas. A Touriga Nacional eleva todo o esplendor deste vinho no seu lado mais verde. O cacau amargo alia-se à frescura e notas subtils de madeira e ao tanino polido e elegante resultando num néctar refrescante, cheio e harmonioso que pede sempre por mais um copo.

Servir a 16-18º

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 12.98

A. Total (g/l): 5,48

pH: 3,61

Lote: L0823PT



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 313
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	25606823001003
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Palete	108
Caixas por Fiada	12
Fiada por Palete	9
Altura da Paleta	1,48 m