

NINFA ESPUMANTE RESERVA 2019

DOP DO TEJO
BLANC DE NOIRS
BRUT NATURE

TERROIR

Solos argilo calcários, ricos e com grande capacidade de troca com as plantas. Clima mediterrâneo com influência atlântica, grande amplitude térmica, com boa exposição solar com vinha virada a sul, plantada em declive que propicia uma óptima drenagem dos terrenos e assim contribuem para o equilíbrio das videiras com reflexão em produções baixas, uvas concentradas e potencial de acidez que origina vinhos frescos e de longevidade.

CASTAS

Pinot Noir 100%

VINIFICAÇÃO

Arrefecimento das uvas, prensagem suave sem maceração com fermentação abaixo dos 15°C.

ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2020.

Dégorgement em Setembro de 2023

NOTAS DE PROVA

Cor ligeiramente salmonada, com complexidade e elegância. A mousse é envolvente e a bolha muito fina, com um final longo e muito persistente.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 12.75

A. Total (g/l): 6,57

pH: 3,08

Lote: L0123DS



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 000 996
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,5 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	3
Largura	32,4 cm
Altura	10,8 cm
Comprimento	24,1 cm
Volume	0,008 m ³
Código ITF	55606823000991
Peso Bruto	4,5 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Palete	120
Caixas por Fiada	12
Fiada por Palete	10
Altura da Palete	1,22 m