



NINFA ESPUMANTE PLATINUM 2017

DOP DO TEJO

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, mosto lágrima sem maceração e fermentação abaixo dos 15°C.

ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2018.

Dégorgement em Novembro de 2022

NOTAS DE PROVA

Cor amarela palha, com muita complexidade e elegância. A mousse é muito envolvente e a bolha muito fina, com um final longo e muito persistente.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,15

A. Total (g/l): 7,22

pH: 3,29

Lote: L0222DS





Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5606823001481
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,6 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	3
Largura	12,1 cm
Altura	34,5 cm
Comprimento	35,1 cm
Volume	0,015 m ³
Código ITF	65606823001483
Peso Bruto	4,5 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Palete	80
Caixas por Fiada	20
Fiada por Palete	4
Altura da Palete	1,22 m