

NINFA GRANDE RESERVA 2012

DOP 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, 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

Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Uvas colhidas manualmente numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Cachos selecionados e transportados em caixas individuais para balseiro em madeira para maceração e fermentação durante alguns dias. Estagiou durante 24 meses em barricas de 225l de carvalho francês.

ENGARRAFAMENTO

Março de 2017. 2.735 garrafas sem filtração.

NOTAS DE PROVA

A elegância dos aromas e sabores da fruta acabada de apanhar, da amora e cereja maduras. A frescura de uma acidez elegante. Uma boca volumosa com notas balsâmica, cacau e cravinho. A presença evidente da madeira de qualidade onde estagiou.

Servir a 16°-18°C

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,36

A. Total (g/l): 6,53

Lote: L0417PT



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5606823001658
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,485 kg
Caixa de Madeira Fumigada	
Unidade por Caixa	6
Largura	27,4 cm
Altura	20 cm
Comprimento	33,8 cm
Volume	0,019 m3
Código ITF	25606823001652
Peso Bruto	11 kg
Paleta	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Paleta	55
Caixas por Fiada	11
Fiada por Paleta	5
Altura da Paleta	1,00 m