

MARIA INÊS ESPUMANTE 2015 BY NINFA

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 ótima 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 2016.

Dégorgement em Novembro de 2021

NOTAS DE PROVA

Maria Inês é o nome da pessoa mais importante desta família. A cabeça, o coração, a que trata e cuida. É a Mãe e aquela que, se faltasse, nada existiria. E este vinho, homenagem sentida à pessoa mais importante, foi para nós a nossa colheita mais entusiasmante à qual demos tempo de estágio imensamente prolongado para que o resultado seja nada mais nada menos do que a perfeição. Tal qual a nossa Matriarca.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,00

A. Total (g/l): 7,0

pH: 3,15

Lote: L0121DS





Vinho

Capacidade	750 ml
Código de Barras	560 682 300 182 5
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	656 068 230 018 27
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