



NINFA PINOT NOIR 2023

VINHO TINTO DOP DO 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

100% Pinot Noir, apanhadas manualmente para pequenas caixas de 12Kg.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Cachos selecionados e transportados por gravidade para cuba de inox fechada onde sofreram uma maceração a frio de 4 dias e fermentação de 10 dias.

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2025. 1520 Garrafas, sem serem filtradas.

NOTAS DE PROVA

Nem todos os anos são iguais e apesar da forma de a tratar ser a mesma, a Pinot Noir é uma casta caprichosa. Se há colheitas em que nos brinda com a sua elegância e complexidade, há outras em que se decide pela jovialidade e frescura. Este foi um desses anos em que não mantendo o perfil habitual mostra ao mundo que além de caprichosa e teimosa, é uma casta versátil.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 12,43

A. Total (g/l): 5,34

Lote: L0425PT



Versão: 3
 Data: 31/07/2025
 Página: 1
 Referência: 1032
 Editado em: 31/07/2025



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 795
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,7 cm
Altura	14,7 cm
Comprimento	30,1 cm
Volume	0,010 m ³
Código ITF	25606823001799
Peso Bruto	7,95 kg
Paleta	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Paleta	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Paleta	8
Altura da Paleta	1,20 m