



## NINFA SAUVIGNON BLANC 2023

### VINHO BRANCO 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, 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**

Sauvignon Blanc 100%

#### **VINIFICAÇÃO**

Uvas colhidas numa primeira fase para realçarem a frescura em termos de aromas e acidez. Fermentação e estágio, até ao engarrafamento, em cuba de inox.

#### **ENGARRAFAMENTO**

Abril de 2024

#### **NOTAS DE PROVA**

O aroma verde da relva molhada e dos espargos e a frescura das brisas da manhã do Vale. A fruta predominante é de toranja pouco madura e alguma ginja verde. Na boca somos inundados por uma sensação fresca e especiada. Vinho crocante, fiel à sua casta, de carácter vincadamente natural pela sua fermentação espontânea.

#### **DADOS ANALÍTICOS**

Álcool (%): 12,80

A. Total (g/l): 5,49

Lote: L0124PT



<b>Vinho</b>	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 290
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
<b>Caixa</b>	
Unidade por Caixa	6
Largura	24 cm
Altura	16,6 cm
Comprimento	30,4 cm
Volume	0,012 m <sup>3</sup>
Código ITF	25606823001294
Peso Bruto	7,95 kg
<b>Palete</b>	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Palete	8
Altura da Palete	1,35 m