

NINFA VINHAS VELHAS TINTO 2017
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 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

Castelão, Trincadeira, Camarate, Alicante-Bouschet entre outras

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Fermentação em lagar aberto com pisa a pé sem adição de quaisquer leveduras enzimas ou nutrientes, de modo a potenciar todo o sabor natural das uvas

ENGARRAFAMENTO

Março de 2019. 6.220 garrafas, sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Um vinho feito para lembrar tradições. As notas de terra molhada, a especiaria preta da experiência de uma vinha que sobreviveu ao longo dos anos por si própria, o aroma da cereja preta madura acabada de apanhar e a frescura do eucalipto remontam-nos para as adegas dos nossos avós, naquele cheiro a lagar tão característico e que fica na memória.

Na boca o tanino maduro da uva apanhada à mão no momento perfeito. O corpo volumoso, as notas de barro e a frescura que insiste em refrescar o palato que pede sempre mais um gole deste vinho que tantas memórias felizes nos traz.

Deve ser servido a 16-18°C

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 12,40

Acidez Total (g/l): 5,21

pH: 3,57

Lote: L0219PT





Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 641
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	24 cm
Altura	16,6 cm
Comprimento	30,4 cm
Volume	0,012 m ³
Código ITF	25606823001645
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Palete	8
Altura da Palete	1,35 m