



NINFA ESCOLHA 2009
VINHO TINTO REGIONAL 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

Syrah, Aragonez and Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

Arrefecimento das uvas com fermentação em lagares de inox com pisa, a uma temperatura até 26º C após maceração pelicular.

ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2011.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha escura com aromas a frutos maduros, complexos. Boca bem estruturada com taninos marcados embora bem integrados com equilíbrio e final de boca longo.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,2

A. Total (g/l): 5,3

Açúcares Residuais (g/l): 2,3

pH: 3,67

Lote: L0211PT

PRÉMIOS

MEDALHA PRATA - Decanter Int. Wines Award 2012

ELOGIADO - International Wine Challenge 2012





Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 108
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,011 m ³
Código ITF	25606823001003
Peso Bruto	7,95 kg
Paleta	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Paleta	99
Caixas por Fiada	11
Fiada por Paleta	9
Altura da Paleta	1,54 m