

## NINFA ESCOLHA TINTO 2015

### DOC 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 contribuirão para o equilíbrio das videiras com reflexão em produções baixas, uvas concentradas e potencial de acidez que origina vinhos frescos e de longevidade.

#### **CASTAS**

Alfrocheiro e Touriga Nacional

#### **VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO**

Uvas colhidas numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Cachos selecionados e transportados por gravidade para lagar de inox fechado onde sofrem uma maceração pré fermentativa. Estagiou mais de 10 meses em barricas de carvalho francês de 225L.

#### **ENGARRAFAMENTO**

Março de 2018. 6.440 garrafas, sem filtração.

#### **NOTAS DE PROVA**

Com uvas especificamente apanhadas à mão para este blend, é um vinho com cor rubi brilhante. A fruta preta acabada de apanhar une-se aos aromas das especiarias e fumados provenientes das barricas. A Touriga Nacional eleva todo o esplendor deste vinho no seu lado mais verde. O cacau amargo alia-se à frescura e notas subtis de madeira e ao tanino polido e elegante resultando num néctar refrescante, cheio e harmonioso que pede sempre por mais um copo.

Servir a 16-18º

#### **DADOS ANALÍTICOS**

Álcool (%): 12,42

A. Total (g/l): 5,42

pH: 3,18

Lote: L0418PT



<b>Vinho</b>	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 313
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
<b>Caixa</b>	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,012 m <sup>3</sup>
Código ITF	25606823001003
Peso Bruto	7,95 kg
<b>Palete</b>	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	99
Caixas por Fiada	11
Fiada por Palete	9
Altura da Palete	1,48 m