

**PORTA DE TEIRA 2011**  
**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 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***

Touriga Nacional.

***VINIFICAÇÃO***

Uvas colhidas manualmente numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Cachos selecionados e transportados em caixas individuais para cuba de inox fechada para maceração a frio durante alguns dias, a fermentação é longa e com a temperatura adequada.

***ENGARRAFAMENTO***

Março de 2014. 4.259 garrafas sem filtração.

***NOTAS DE PROVA***

Vinho de cor granada violeta, fechada e intensa. No nariz intenso com notas de violeta. Boa frescura com taninos polidos e grande complexidade.

***DADOS ANALÍTICOS***

Álcool (%): 13,76

A. Total (g/l): 5,7

pH: 3,59

Lote: L0514PT





<b>Vinho</b>	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5606823001382
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
<b>Caixa de Madeira Fumigada</b>	
Unidade por Caixa	3
Largura	27,4 cm
Altura	11,4 cm
Comprimento	33,8 cm
Volume	0,011 m <sup>3</sup>
Código ITF	65606823001386
Peso Bruto	5,50 kg
<b>Palete</b>	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	120
Caixas por Fiada	10
Fiada por Palete	12
Altura da Palete	1,40 m