JOÃO M BARBOSA vinhos

NINFA ALVARINHO 2022

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 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

Alvarinho 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

Março de 2023

NOTAS DE PROVA

Aroma intenso de ananás e maçã amarela. Notas de especiaria branca e muito giz. Com fermentação espontânea, é uma variedade que nos tem surpreendido pela estrutura e complexidade quando atinge o seu máximo esplendor. Fresco na boca, untuoso, com notas de frutos cítricos pouco maduros, predomina sobretudo o solo salino onde as vinhas estão plantadas.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,19

A. Total (g/l): 6,11

Lote: L0523PT

Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 740
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	25606823001744
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Palete	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Palete	8
Altura da Palete	1,35 m