



**NINFA ESCOLHA 2012**  
**VINHO BRANCO REGIONAL 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***

100% Sauvignon Blanc, apanhadas manualmente com vários níveis de maturação.

***VINIFICAÇÃO***

A fermentação ocorreu em barricas de 225L de várias Tanoarias Francesas, sem battonage, com estágio pós-fermentativo de 5 meses.

***ENGARRAFAMENTO***

Março de 2013. 2.586 Garrafas.

***NOTAS DE PROVA***

Amarelo esverdeado, com aroma tropical e limonado com notas complexas. Tem volume e frescura, em harmonia com notas de ananás, espargos, mineralidade e textura.

***DADOS ANALÍTICOS***

Álcool (%): 12,37  
 A. Total (g/l): 8,2  
 Açúcares Residuais (g/l): 1,9  
 pH: 3,09  
 Lote: L0213PT



<b>Vinho</b>	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 306
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
<b>Caixa</b>	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,7 cm
Altura	14,7 cm
Comprimento	30,1 cm
Volume	0,010 m <sup>3</sup>
Código ITF	
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	1,46 m