



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 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

Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas manualmente numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Cachos seleccionados 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





Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5606823001382
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa de Madeira Fumigada	
Unidade por Caixa	3
Largura	32,9 cm
Altura	10,6 cm
Comprimento	27,7 cm
Volume	0,0097 m ³
Código ITF	65606823001384
Peso Bruto	5,50 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	120
Caixas por Fiada	10
Fiada por Palete	12
Altura da Paleta	1,40 m