



NINFA DA TERESA 2014 VINHO BRANCO DOC 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 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

Maria Gomes (Fernão Pires) 100%

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas numa primeira fase para realçarem a frescura em termos de aromas e acidez. Fermentação em cuba de inox e estágio em barrica.

ENGARRAFAMENTO

Abril de 2016. 1.147 Garrafas.

NOTAS DE PROVA

Um vinho geracional, a consequência da tradição da Casta Maria Gomes aliada à irreverência das experimentações. No nariz, o aroma intenso e clássico da casta, flores brancas de laranjeira, maçã e a ameixa amarelas bem presentes. Surge então a irreverência da erva fresca acabada de cortar, terminando numa mistura de especiarias de pimentas brancas.

Na boca, enquanto novo, mostra toda a irreverência de uma juventude bem equilibrada. A ameixa, a maçã amarela, a frescura de um calcário que o fez nascer, sempre de mãos dadas com a especiaria branca que não se deixa esquecer. O crescimento e estágio em garrafa prometem ainda um vinho experiente, clássico, mas sempre mantendo o esplendor de 2 gerações que se complementam.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,46

A. Total (g/l): 6,59

Lote: L0416PT



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 450
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	27,4 cm
Altura	20,0 cm
Comprimento	31,8 cm
Volume	0,017 m ³
Código ITF	25606823001454
Peso Bruto	10.0 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	55
Caixas por Fiada	11
Fiada por Palete	5
Altura da Paleta	1.00 m