

Ninfa Vinhas Velhas Tinto 2017



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Sociedade Agrícola João Teodósio Matos Barbosa e Filhos, Lda**

Marca: **Ninfa**

Certificação:

Castas: **Castelão, Trincadeira**

Solo: **Argiloso Calcário**

Um vinho feito para relembrar tradições. As notas de terra molhada, a especiaria preta da experiência de uma vinha que sobreviveu ao longo dos anos por si própria, o aroma da cereja preta madura acabada de apanhar e a frescura do eucalipto remontam-nos para as adegas dos nossos avós, naquele cheiro a lagar tão característico e que fica na memória.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas numa fase onde se potencia o equilíbrio de maturação e acidez. Fermentação em lagar aberto com pisa a pé sem adição de quaisquer leveduras enzimas ou nutrientes, de modo a potenciar todo o sabor natural das uvas.

NOTAS DE PROVA

Um vinho feito para relembrar tradições. As notas de terra molhada, a especiaria preta da experiência de uma vinha que sobreviveu ao longo dos anos por si própria, o aroma da cereja preta madura acabada de apanhar e a frescura do eucalipto remontam-nos para as adegas dos nossos avós, naquele cheiro a lagar tão característico e que fica na memória.

Na boca o tanino maduro da uva apanhada à mão no momento perfeito. O corpo volumoso, as notas de barro e a frescura que insiste em refrescar o palato que pede sempre mais um gole deste vinho que tantas memórias felizes nos traz. Deve ser servido a 16-18°C.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 12,40

Acidez Total (g/l): 5,21

pH: 3,57

Lote: L0219PT

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE