

CASA LANDEIRO

N I S A

PARA NISA TINTO 2024

Ficha Técnica



Vinho Regional Alentejano

Volume: 750 ml

Teor Alcoólico: 15% vol

Contém sulfites

Descritivo:

Vinho de intervenção mínima na viticultura e na enologia, gerado em vinhas de sequeiro e vindimado à mão, o Para Nisa Tinto 2024 resulta da primeira vindima realizada na Tapada do Fental pela Casa Landeiro Wines.

Castas:

O Para Nisa Tinto 2024 é composto por castas de duas parcelas distintas da Tapada do Fental. Da parcela mais jovem (50%), obteve-se a Aragonês; das Vinhas Velhas (50%) extraíram-se a Alicante Bouschet (predominante no field blend), e ainda Grand Noir, Castelão e Trincadeira.

Terroir:

O terroir da Tapada do Fental é composto por solos xistosos e argilo-arenosos, com exposição solar abundante, invernos húmidos e verões curtos e quentes, marcados por fortes amplitudes térmicas.

Vinificação:

Fermentação espontânea com leveduras indígenas. Macerado em contacto pelicular durante 10 dias. Estágio parcial em inox e barrica usada por 6 meses, preservando a autenticidade varietal e a frescura.

Notas de Prova:

Cor rubi intensa. Aromas de frutos vermelhos frescos, especiarias e leve toque terroso. Na boca é elegante, com taninos suaves, boa acidez e final longo e equilibrado.

Harmonização:

Ideal com pratos tradicionais alentejanos, carnes grelhadas, enchidos ou queijos curados. Temperatura de serviço recomendada: 16-18 °C

Informação Nutricional (por 100 ml):

- Energia: 368 kJ / 89 kcal

Origem:

Produto de Portugal – Alentejo