

QUINTA DO CONVENTO

TINTO 2018

DENOMINAÇÃO – DOC DOURO
PRODUTOR – KRANEMANN WINE ESTATES
REGIÃO – CIMA-CORGO, DOURO
PAÍS – PORTUGAL



VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total e maceração a frio durante três dias. Fermentação alcoólica em lagares de inox a temperaturas controladas durante 8 dias. Estágio em barrica de carvalho francês de segundo ano durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA De cor ruby, este vinho apresenta aromas de fruta silvestre com notas muito presentes de esteva. No palato é um vinho fresco e especiado, com tanino fino que lhe confere boa capacidade de envelhecimento.

OBSERVAÇÕES Conservar a garrafa deitada. Servir entre 16 e 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Solos
Mistura de Xisto e Granito

Castas
33% Touriga Nacional,
33% Tinta Roriz
e 33% Touriga Franca

Idade Média das Vinhas
30 Anos

Período de Vindima
Setembro 2018

Forma de Vindima
Manual para caixas de 18kg

Estágio
9 meses em barrica de carvalho francês de segundo ano

Engarrafamento / Lançamento
Julho 2020 | Janeiro 2021

Teor Álcool
14% Alc

Acidez Total
5,8 g/L (ác. tartárico)

pH
3,5

Produção
6660 garrafas

Enologia
Diogo Lopes
e Maria Susete Melo

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	294	180	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	85	260	800	Nº de Caixas / Camada	12
Profundidade (mm)	85	300	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,470			Nº de Caixas / Palete	96
Peso Bruto (Kg)	1,22	7,5	720		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769052168			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769052029			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com