

# 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