

QUINTA DO CONVENTO

BRANCO 2019

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



VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total, esmagamento leve seguido de prensagem e decantação a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio durante 9 meses com batonnage.

NOTAS DE PROVA Vinho amarelo limão com laivos esverdeados. Aromas de fruta branca, um ligeiro floral e profundamente mineral. Vinho muito intenso na boca assente numa refrescante acidez onde a mineralidade volta a sobressair.

OBSERVAÇÕES Guardar deitado. Servir a 12-14°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Período de Vindima Setembro 2019	Teor Álcool 15% Alc
Solos Mistura de Xisto e Granito	Forma de Vindima Manual para caixas de 18kg	Acidez total 7,3 g/L (ác. tartárico)
Castas 50% Rabigato, 30% Viosinho, 10% Gouveio e 10% Arinto	Estágio 50% do lote estagiou em barrica de carvalho francês de segundo ano e durante 9 meses.	pH 3,1
Idade Média das Vinhas 20 Anos	Engarrafamento / Lançamento Agosto 2020 Fevereiro 2021	Produção 6648 garrafas
		Enologia Diogo Lopes e Maria Susete Melo

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	296	180	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	70	260	800	Nº de Caixas / Camada	12
Profundidade (mm)	70	300	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,60			Nº de Caixas / Palete	96
Peso Bruto (Kg)	1,35	8,30	797		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769032016			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769032014			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com