



QUINTA DO CONVENTO

BRANCO RESERVA 2018

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

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação estática a frio. Fermentação em barricas de 500L de carvalho francês. Estágio sobre borra fina com batonnage durante dez meses.

NOTAS DE PROVA De cor cítrica e límpida, com aromas frescos e minerais. É um vinho muito fino, fiel ao seu *terroir*, elegante na boca. Termina com uma boa persistência e imensa frescura.

OBSERVAÇÕES Conservar a garrafa deitada. Servir entre 12º e 14ºC.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Período de Vindima 23 de Setembro 2018	Acidez total 5,9 g/L
Solos Mistura de Xisto e Granito	Forma de Vindima Manual	pH 3,2
Castas 50% Rabigato, 35% Viosinho e 15% Gouveio	Estágio 10 meses em barricas de carvalho francês de 500L	Produção 2500 garrafas
Idade Média das Vinhas 20 Anos	Engarrafamento / Lançamento Agosto 2019 Outubro de 2020	Enologia Diogo Lopes e Anselmo Mendes
	Teor Álcool 12% Alc	

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	296	180	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	70		800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	70		1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,60			Nº de Caixas / Palete	88
Peso Bruto (Kg)	1,35	8,30	797		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769042015			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769042013			

