



# 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

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

