

SENHORA DO CONVENTO

— PORTO —

TAWNY

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM – PORTO
PRODUTOR – KRANEMANN WINE ESTATES
REGIÃO – CIMA-CORGO, DOURO
PAÍS – PORTUGAL

NOTAS DE PROVA Vinho de cor granada, aroma delicado mas elegante, mostrando ligeira evolução dos frutos vermelhas para os frutos secos e amendoados; bom equilíbrio da doçura e acidez, equilibrado no seu paladar com um bom final longo e suave.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Forma de Vindima
Manual para caixas de 18kg

Baumé
3,2

Solos
Mistura de Xisto e Granito

Envelhecimento
Média de 4 anos

Acidez Total
3,6 g/L (ác. tartárico)

Castas
Mistura de Castas Tradicionais do Douro

Teor Álcool
20,0% Alc

pH
3,71

Idade Média das Vinhas
30 Anos

Açúcares
107 g/L

Enologia
Diogo Lopes
e Anselmo Mendes

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	291	315	1400	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	77,7	170	800	Nº de Caixas / Camada	21
Profundidade (mm)	77,7	250	1200	Nº de Camadas / Palete	4
Peso Líquido (Kg)	0,551			Nº de Caixas / Palete	84
Peso Bruto (Kg)	1,35	8,3	698		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769082059			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769082057			

