

SENHORA DO CONVENTO

— PORTO —

10 ANOS

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

NOTAS DE PROVA Vinho de cor tawny ligeiramente aberta, aroma delicado mas boa ligação de frutos secos, amendoados e mel formando um conjunto equilibrado; vinho de corpo, macio com um elegante final e persistente.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Forma de Vindima Manual para caixas de 18kg	Baumé 3.3
Solos Mistura de Xisto e Granito	Envelhecimento Média de 10 anos	Acidez Total 3.99 g/L (ác. tartárico)
Castas Mistura de Castas Tradicionais do Douro	Teor Álcool 19.5% Alc	pH 3,60
Idade Média das Vinhas 30 Anos	Açúcares 105 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	5605769112053			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769112051			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com