

KRANEMANN

PORTO



COLHEITA DE 1999

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

NOTAS DE PROVA Vinho de cor âmbar com alguma profundidade, atractiva; aroma vivo, rico e complexo, predominando os aromas de amêndoa tostada, noz e um toque baunilhado; grande frescura no paladar, mostrando ainda um bom volume de boca, macio e equilibrado, vivo e elegante no seu longo final.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Forma de Vindima Manual para caixas de 18kg	Baumé 4.7
Solos Mistura de Xisto e Granito	Envelhecimento 20 anos	Acidez Total 5.3 g/L (ác. tartárico)
Castas Mistura de Castas Tradicionais do Douro	Engarrafamento Abril 2019 Maio 2021	pH 3,21
Idade Média das Vinhas 30 Anos	Teor Álcool 19,5% Alc	Produção 1250 garrafas
Período de Vindima Setembro 1999	Açúcares 128 g/L	Enologia Diogo Lopes e Anselmo Mendes

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	220	240	1100	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	94	195	800	Nº de Caixas / Camada	16
Profundidade (mm)	94	290	1200	Nº de Camadas / Palete	5
Peso Líquido (Kg)	0,785			Nº de Caixas / Palete	80
Peso Bruto (Kg)	1,57				
Garrafa 0,75L	EAN	5605769192055			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769192053			

