

QUINTA DO CONVENTO

BRANCO 2020

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



VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total, esmagamento leve seguido de prensagem e decantação a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio durante 9 meses com batonnage.

NOTAS DE PROVA Vinho de cor citrina com aromas de fruta branca, flor de laranjeira e pedra molhada. Revela-se intenso na boca, com uma acidez crocante e um final longo.

OBSERVAÇÕES Guardar deitado. Servir a 12-14°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Solos
Xisto e Granito

Castas
40% Rabigato, 20% Viosinho,
20% Gouveio e 20% Mistura
de castas

Idade Média das Vinhas
20 Anos

Período de Vindima
Setembro 2020

Forma de Vindima
Manual

Estágio
35% do lote estagiou em barricas
de segundo e terceiro ano de
carvalho francês, com batonnage
durante 9 meses.

**Engarrafamento
/ Lançamento**
Junho 2021 | Janeiro 2022

Teor Álcool
12% Alc

Acidez total
6,0 g/L (ác. tartárico)

pH
3,08

Produção
6900 garrafas

Enologia
Diogo Lopes
& Maria Susete Melo

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	296	180	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	70	260	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	70	300	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,6			Nº de Caixas / Palete	88
Peso Bruto (Kg)	1,35	8,3			
Garrafa 0,75L	EAN	5605769102207			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769102205			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com