

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