

KRANEMANN

PORTO

20 ANOS

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



NOTAS DE PROVA Vinho de cor âmbar, brilhante e atractiva; aromas delicados mas de grande riqueza aromática e complexidade proveniente de uma boa e longa evolução em cascos de madeira, predominando com grande frescura os tons de frutos amendoados, mel e pele de casca de laranja; grande suavidade e belíssimo equilíbrio no paladar da fruta, doçura e acidez, conduzindo a um final vibrante, fresco e de enorme persistência.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Forma de Vindima Manual para caixas de 18kg	Baumé 4,6
Solos Mistura de Xisto e Granito	Envelhecimento Média de 20 anos	Acidez Total 5,3 g/L (ác. tartárico)
Castas Mistura de Castas Tradicionais do Douro	Teor Álcool 19,0% Alc	pH 3,22
Idade Média das Vinhas 30 Anos	Açúcares 126 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)	785			Nº de Caixas / Palete	80
Peso Bruto (Kg)	1,57	9,6	768		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769222059			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769222057			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com