

QUINTA DO CONVENTO

BRANCO 2021

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 com uma cor citrica leve, aromas de fruta de polpa branca e flores. Fresco, mineral e estruturado na boca com um final longo.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Período de Vindima Setembro 2021	Teor Álcool 11,5% Alc
Solos Xisto e Granito	Forma de Vindima Manual	Acidez total 7,1 g/L (ácido tartárico)
Castas 30% Viosinho, 25% Vinhas Velhas, 20% Cercial, 15% Arinto, 10% Gouveio	Estágio Com batonnage durante 9 meses. 10% do lote em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho francês	pH 3,08
Idade Média das Vinhas 20 Anos	Engarrafamento / Lançamento Julho 2022 Setembro 2022	Produção 9.000 garrafas
		Enologia Diogo Lopes & Maria Susete Melo

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	296	165	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	70	240	800	Nº de Caixas / Camada	12
Profundidade (mm)	70	300	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,6			Nº de Caixas / Palete	96
Peso Bruto (Kg)	1,35	8,3			
Garrafa 0,75L	EAN	5605769102214			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769102212			
Caixa de Cartão (12 x 0,75L)	ITF	55605769102219			

