

QUINTA DO CONVENTO

TINTO 2019

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

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total e maceração a frio durante três dias. Fermentação alcoólica em lagares de inox a temperaturas controladas durante 8 dias. Estágio em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA De cor ruby este vinho tem aroma intenso a esteva, fruta vermelha fresca e especiarias. Revela-se fresco e elegante na boca, com fruta intensa e muito equilibrado. O final de boca é elegante e longo.

OBSERVAÇÕES Guardar deitado. Servir a 16-18°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Período de Vindima
Setembro 2019

Teor Álcool
14% alc

Solos
Xisto e Granito

Forma de Vindima
Manual

Acidez Total
5,0 g/L (ác. tartárico)

Castas
40% Touriga Nacional,
20% Tinta Roriz, 20% Touriga
Franca e 20% Mistura de castas

Estágio
50% do lote estagia em barricas
de carvalho francês de segundo
e terceiro ano durante 12 meses.

pH
3,56

Idade Média das Vinhas
30 Anos

Engarrafamento
/Lançamento
Julho 2021 | Janeiro 2022

Produção
28 200 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	5605769202198			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769202196			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com