

QUINTA DO CONVENTO

BRANCO RESERVA 2019

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

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação estática a frio. Fermentação em barricas de 500L de carvalho francês. Estágio sobre borra fina com batonnage durante nove meses.

NOTAS DE PROVA De cor límpida e citrica, tem aromas de fruta, flores brancas e nota leve de barrica. Mineral, fresco e complexo no palato. Tem um final longo e é a verdadeira expressão do seu *terroir*.

OBSERVAÇÕES Conservar a garrafa deitada. Servir entre 12º e 14ºC.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Período de Vindima
Setembro 2019

Acidez total
7.4g/L (ácido tartárico)

Solos
Xisto e granito

Forma de Vindima
Manual

pH
2,98

Castas
50% Rabigato, 40% Viosinho,
10% Gouveio

Estágio
9 meses em barrica de carvalho
francês de 500L

Produção
2.000 garrafas

Idade Média das Vinhas
20 Anos

**Engarrafamento
/ Lançamento**
Agosto 2020 | Setembro 2022

Enologia
Diogo Lopes
& Maria Susete Melo

Teor Álcool
12,5% Alc

	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	5605769112190			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769042013			

