

QUINTA DO CONVENTO

TINTO RESERVA 2018

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 novas e de segundo ano de carvalho francês durante 13 meses.

NOTAS DE PROVA De cor ruby profundo, este vinho tem aroma de frutos silvestres, anis, esteva e ligeiro fumado. Na boca é um vinho intenso com camadas de complexidade assentes numa frescura e elegância que lhe confere um final de boca rico e persistente.

OBSERVAÇÕES Guardar deitado. Servir a 16-18°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Período de Vindima
Setembro 2018

Teor Álcool
13% Alc

Solos
Xisto e Granito

Forma de Vindima
Manual

Acidez Total
5,7 g/L (ác. tartárico)

Castas
100% Vinhas Velhas
(mistura de castas)

Estágio
Em barricas de carvalho francês
novas e de segundo ano durante
13 meses, seguido de estágio
em garrafa por 16 meses

pH
3,45

Idade Média das Vinhas
50 Anos

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

Produção
3200 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	5605769212180			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769212188			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com