

KRANEMANN

PORTO

10 ANOS

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



NOTAS DE PROVA Vinho de cor tawny viva e atractiva, aroma de grande frescura, vivo e rico com notas de frutos secos, amendoados, mel, tudo em boa harmonia; vinho muito delicado ao paladar, grande suavidade mas com volume, equilíbrio realçado pela boa evolução da fruta conduzindo a um final vibrante, vivo e longo.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Forma de Vindima Manual para caixas de 18kg	Baumé 3,5
Solos Mistura de Xisto e Granito	Envelhecimento Média de 10 anos	Acidez Total 4,3 g/L (ác. tartárico)
Castas Mistura de Castas Tradicionais do Douro	Teor Álcool 19,5% Alc	pH 3,53
Idade Média das Vinhas 30 Anos	Açúcares 108 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)	0,785			Nº de Caixas / Palete	80
Peso Bruto (Kg)	1,57	9,6	768		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769212050			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769212058			



KRANEMANN

WINE ESTATES

www.kranemannestates.com