

KRANEMANN

PORTO



VINTAGE 2018

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

VINIFICAÇÃO Vindimado no dia 1 de Outubro de 2018 para caixas de vindima de 20kg. As uvas foram desengaçadas na sua totalidade para lagares de inox, sendo submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio durante 24h. Fermentaram naturalmente durante três dias. Após a adição de aguardente, o vinho estagiou durante um ano em balseiro e um ano em inox.

NOTAS DE PROVA De cor intensa e num ruby profundo, quase opaco. Este Vintage 2018 apresenta aromas marcantes a frutos silvestres e fruta preta muito madura. Com taninos bem presentes e marcantes assentes numa acidez franca claramente característica do Vale do Távora. É um vinho rico e texturado com um grande potencial de envelhecimento.

OBSERVAÇÕES Conservar a garrafa deitada. Servir entre 16º e 18ºC.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Forma de Vindima Manual para caixas de 20kg	Baumé 2.4
Solos Xisto	Envelhecimento 2 anos	Acidez Total 4.3 g/L (ác. tartárico)
Castas Mistura de Castas Tradicionais do Douro	Engarrafamento Julho 2020	pH 3,67
Idade Média das Vinhas 35 Anos	Teor Álcool 19% Alc	Produção 3215 garrafas
	Açúcares 77g/L	

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	306,5	320	1420	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	74,5	175	800	Nº de Caixas / Camada	21
Profundidade (mm)	74,5	250	1200	Nº de Camadas / Palete	4
Peso Líquido (Kg)	0,665			Nº de Caixas / Palete	84
Peso Bruto (Kg)	1,5	9	756		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769182049			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769182047			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com