

KRANEMANN

PORTO

LATE BOTTLED VINTAGE 2018

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

VINIFICAÇÃO Vindimado manualmente a 27 de Setembro de 2018 para caixas de 25kg, as uvas foram desengaçadas totalmente para lagares de inox onde fizeram uma maceração a frio durante 24h. Fermentaram naturalmente durante 2 dias. Após a adição de aguardente, o vinho estagiou durante 2 anos em balseiro e 2 anos em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA Cor ruby com tons de ameixa. No nariz a fruta silvestre destaca-se e deixa um rasto de morango. Na boca é suave com taninos arredondados. Revela uma frescura bem notória da fruta, e um final de boca longo.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Forma de Vindima Manual	Baumé 3,1
Solos Xisto	Estágio 2 anos em balseiro e 2 anos em cubas de inox	Acidez Total 4,5 g/L (ác. tartárico)
Castas Mistura de Castas Tradicionais do Douro	Engarrafamento Agosto 2022 / Novembro 2023	pH 3,75
Idade Média das Vinhas 30 Anos	Teor Álcool 19% Alc	Produção 3542 garrafas
Período da Vindima Setembro 2018	Açúcares 87 g/L	Enologia Diogo Lopes & Maria Susete Melo

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	291	315	1400	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	77.7	170	800	Nº de Caixas / Camada	21
Profundidade (mm)	77.7	250	1200	Nº de Camadas / Palete	4
Peso Líquido (Kg)	0.551			Nº de Caixas / Palete	84
Peso Bruto (Kg)	1.35	8.3	698		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769312187			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769312185			

