

KRANEMANN

PORTO

30 ANOS

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

NOTAS DE PROVA Este vinho apresenta uma cor âmbar brilhante. No nariz é muito complexo com notas de mel, frutos secos, especiarias e laranja confitada. Na boca tem um equilíbrio perfeito entre doçura, frescura e álcool. É um vinho com um final de boca muito longo, equilibrado e fresco.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Forma de Vindima Manual	Baumé 5,8
Solos Mistura de Xisto e Granito	Envelhecimento Média de 30 anos	Acidez Total 4,4 g/L (ác. tartárico)
Castas Mistura de Castas Tradicionais do Douro	Engarrafamento Junho 2022 Outubro 2023	pH 3,31
Idade Média das Vinhas 50 Anos	Teor Álcool 19,0% Alc	Enologia Diogo Lopes & Maria Susete Melo
	Açúcares 143 g/L	

	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)	785			Nº de Caixas / Palete	80
Peso Bruto (Kg)	1,57	9,6	768		
Garrafa 0,75L	EAN				
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF				



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com