

QUINTA DO CONVENTO

BRANCO 2022

DENOMINAÇÃO – DOC DOURO
PRODUTOR – KRANEMANN WINE ESTATES
REGIÃO – CIMA-CORGO, DOURO
PAÍS – PORTUGAL

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total, esmagamento leve seguido de prensagem e decantação a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio durante 9 meses com batónnage.

NOTAS DE PROVA Vinho com uma cor citrica leve, aromas de fruta de polpa branca e flores. Fresco, mineral e estruturado na boca com um final longo.

OBSERVAÇÕES Guardar deitado. Servir a 12-14°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Solos
Xisto e Granito

Castas
73% Rabigato, 11% Arinto,
10% Gouveio, 6% Viosinho

Idade Média das Vinhas
20 Anos

Período de Vindima
Setembro 2021

Forma de Vindima
Manual

Estágio
10% do lote estagiou durante
9 meses em barricas de carvalho
francês de terceiro ano, com
batónnage de borras completas
durante 4 meses.

O restante lote esteve em inox
com batonnage das borras finas
durante 4 meses.

**Engarrafamento
/ Lançamento**
Julho 2023 | Setembro 2024

Teor Álcool
12% Alc

Acidez total
5,1 g/L (ác. tartárico)

pH
3,31

Produção
8590 garrafas

Enologia
Diogo Lopes
& Maria Susete Melo

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	296	180	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	70	260	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	70	300	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,6			Nº de Caixas / Palete	88
Peso Bruto (Kg)	1,35	8,3			
Garrafa 0,75L	EAN	5605769102221			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769102229			
Caixa de Cartão (12 x 0,75L)	ITF	55605769102226			

