

QUINTA DO CONVENTO

BRANCO RESERVA 2020

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

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação estática a frio. Cerca de 60% do lote fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês de 500L, com batônage em borras totais durante 6 meses, seguido de mais 4 meses de estágio. Os restantes 40% do lote fermentaram em cubas de inox com battônage em borras finas durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA De cor límpida e cítrica, tem aromas de fruta, flores brancas e nota leve de barrica. Mineral, fresco e complexo no palato. Tem um final longo e é a verdadeira expressão do seu *terroir*.

OBSERVAÇÕES Conservar a garrafa deitada. Servir entre 12º e 14ºC.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Período de Vindima Setembro 2020	Acidez total 6,8
Solos Xisto e Granito	Forma de Vindima Manual	pH 2,96
Castas 40% Códega do Larinho, 30% Viosinho, 30% Rabigato	Estágio 6 meses em barrica de carvalho francês de 500L	Produção 1965 garrafas
Idade Média das Vinhas 20 Anos	Engarrafamento / Lançamento Setembro 2022 Outubro 2024	Enologia Diogo Lopes & Maria Susete Melo
	Teor Álcool 12,5% Alc	

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	296	165	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	70	240	800	Nº de Caixas / Camada	12
Profundidade (mm)	70	300	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,6			Nº de Caixas / Palete	96
Peso Bruto (Kg)	1,35	8,3			
Garrafa 0,75L	EAN	5605769112206			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769042013			
Caixa de Cartão (12 x 0,75L)	ITF	55605769112201			

