

QUINTA DO CONVENTO

ROSÉ 2024

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 cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio durante 4 meses com *bâtonnage*.

NOTAS DE PROVA O Quinta do Convento Rosé 2024 é limpo, cristalino e com uma cor de salmão pálido. Os aromas de fruta fresca são predominantes e na boca é leve, fresco e longo.

OBSERVAÇÕES Guardar deitado. Servir a 12-14°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Forma de Vindima
Manual

Acidez Total
5,2 g/L (ác. tartárico)

Solos
Xisto e Granito

Estágio
Estagiou em borras finas durante 6 meses em que os 4 após fermentação foram com *bâtonnage* semanal.

pH
3,45

Castas
50% Touriga Nacional,
50% Tinta Barroca

Engarrafamento / Lançamento
Abril 2025 | Julho 2025

Produção
3134 garrafas

Idade Média das Vinhas
20 Anos

Enologia
Diogo Lopes
& Maria Susete Melo

Período de Vindima
Setembro 2024

Teor Álcool
12.5% alc

	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	5605769222240			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769222248			
Caixa de Cartão (12 x 0,75L)	ITF	55605769222245			

