

QUINTA DO CONVENTO

BRANCO 2023

DENOMINAÇÃO – DOC DOURO

PRODUTOR – KRANEMANN WINE ESTATES

REGIÃO – CIMA-CORVO, 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 5 meses com batonnage.

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 12-14ºC.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Forma de Vindima
Manual

Teor Álcool
12% Alc

Solos

Xisto e Granito

Estágio

13% do lote estagiou durante 11 meses em barricas

Acidez total

6,1 g/L (ác. tartárico)

Castas

53% Rabigato, 20% Sercial,
13% Viosinho, 10% Arinto,
4% Folgasão

pH

3,37

Idade Média das Vinhas
20 Anos

Produção

10 129 garrafas

Enologia

Diogo Lopes

& Maria Susete Melo

Período de Vindima
Setembro 2023

Engarrafamento

/ Lançamento

Setembro 2024

	GARRAFA	CAIXA	PALETE	
Altura (mm)	296	180	1600	Nº Garrafas / Caixa
Largura (mm)	70	260	800	Nº de Caixas / Camada
Profundidade (mm)	70	300	1200	Nº de Camadas / Paleta
Peso Líquido (Kg)	0,6			Nº de Caixas / Paleta
Peso Bruto (Kg)	1.358,3			
Garrafa 0,75L	EAN	5605769102238		
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769102236		
Caixa de Cartão (12 x 0,75L)	ITF	55605769202223		

