

QUINTA DO CONVENTO

BRANCO 2023

DENOMINAÇÃO – DOC DOURO
PRODUTOR – KRANEMANN WINE ESTATES
REGIÃO – CIMA-CORGÓ, 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 12-14°C.

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 de carvalho francês de terceiro uso, com batonnage de borras completas durante 5 meses. O restante lote esteve em inox com batonnage das borras finas durante 5 meses.	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
Período de Vindima Setembro 2023	Engarrafamento / Lançamento Setembro 2024	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)	1.358.3				
Garrafa 0,75L	EAN	5605769102238			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769102236			
Caixa de Cartão (12 x 0,75L)	ITF	55605769202223			

