

QUINTA DO
CONVENTO

TINTO 2022

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

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg,desengace total e maceração a frio durante três dias. Fermentação alcoólica em lagares de inox a temperaturas controladas durante 8 dias. Estágio em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano durante 11 meses.

NOTAS DE PROVA Cor ruby vibrante com média intensidade. Aromas de fruta vermelha e preta, como cerejas e groselha, com notas de especiarias, avelãs e um toque fumado. Equilibrado, fresco e apimentado na boca. Com um final longo taninos ainda vibrantes.

OBSERVAÇÕES Guardar deitado. Servir a 16-18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Período de Vindima Setembro 2022	Teor Álcool 12.5% alc
Solos Xisto e Granito	Forma de Vindima Manual	Acidez Total 5,4 g/L (ác. tartárico)
Castas 34% Vinhas Velhas, 31% Tinta Barroca, 21% Touriga Nacional, 14% Tinta Roriz	Estágio 34 % em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano durante 11 meses.	pH 3,72
Idade Média das Vinhas 30 Anos	Engarrafamento /Lançamento Setembro 2024	Produção 17 723 garrafas
		Enologia Diogo Lopes & Maria Susete Melo

	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	5605769202204			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769202202			
Caixa de Cartão (12 x 0,75L)	ITF	55605769102233			

