

# QUINTA DO CONVENTO

## TINTO 2013

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

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual para caixas de 18kg desengace total com maceração pré-fermentativa a frio durante três dias. Seguida de fermentação em lagar de inox a temperatura controlada durante 10 dias. Maceração pós-fermentativa durante 5 dias. Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.

**NOTAS DE PROVA** Este vinho ainda apresenta uma cor vermelha com alguma profundidade; o seu aroma tem uma boa intensidade e frescura, fruta silvestre muito bem casada com a madeira em que estagiou dando a conhecer um pouco a sua evolução em garrafa conferindo-lhe uma boa complexidade aromática; vinho bem envolvido no paladar com os seus taninos amaciados e uma acidez que lhe dá vida, acabando de forma equilibrada e elegante.(provado a 18 de Junho de 2019)

**OBSERVAÇÕES** Conservar a garrafa deitada. Servir entre 16 e 18°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

<b>Clima</b> Mediterrânico	<b>Período de Vindima</b> Setembro 2013	<b>Acidez Total</b> 5,0 g/L (ác. tartárico)
<b>Solos</b> Mistura de Xisto e Granito	<b>Forma de Vindima</b> Manual para caixas de 18kg	<b>pH</b> 3,64
<b>Castas</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca	<b>Estágio</b> 12 meses em barrica de carvalho francês	<b>Produção</b> 15 300 garrafas
<b>Idade Média das Vinhas</b> 30 Anos	<b>Engarrafamento / Lançamento</b> Maio 2015   Março 2019	<b>Enologia</b> Diogo Lopes e Anselmo Mendes
	<b>Teor Álcool</b> 13.8% Alc	

	GARRAFA	CAIXA	PALETE	
Altura (mm)	294			Nº Garrafas / Caixa 6
Largura (mm)	85			Nº de Caixas / Camada 11
Profundidade (mm)	85			Nº de Camadas / Palete 9
Peso Líquido (Kg)	0,470			Nº de Caixas / Palete 99
Peso Bruto (Kg)				
Garrafa 0,75L	EAN	5605769052012		
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	4605769052029		



**KRANEMANN**  
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com